

## Scenariusz zajęć – grupa Wiewiórki (3 – latki)

**Temat tygodnia:** Praca rolnika

**Temat dnia:** Na polu.

**Data:** 22.04.2020 r. (środa)

**Nauczyciel:** Magda Nabrzyska

Dzisiaj dowiedziecie się skąd otrzymujemy mąkę i do czego można ją wykorzystać. Waszym zadaniem również będzie ułożenie w odpowiedniej kolejności historyjki obrazkowej. Jeszcze dzisiaj czeka Was przygotowanie własnego pieczywa zgodnie z przepisem.

**Cel zajęć:** Poznanie pracy rolnika – czynności, jakie wykonuje. Wiązanie opisu słownego z obrazkiem. Doskonalenie umiejętności posługiwania się nożyczkami. Pieczenie własnego pieczywa.

**Środki dydaktyczne:** ilustracje rolnika, kombajnu, kłosów, obrazki do tekstu, wyprawka strona 34, balon, mąka ziemniaczana, lejek, marker, mała butelka, drożdże, cukier, sól, woda, mąka pszenna, foremka, miska, ściereczka, łyżka.

**Przebieg zajęć:**

1. **„Jestem rolnikiem”** – zabawa dydaktyczna. Rodzic pokazuje ilustracje przedstawiające pole i rolnika. Wyjaśnia, kto to jest rolnik. Rodzic tłumaczy w jaki sposób sieje ziarenka zbóż, które wyrastają i później mamy z nich np. chleb, rogaliki. **(DLA CHEŃNYCH)** Rodzic stawia przed dzieckiem pojemniczki z ziemią, następnie pokazuje mu ziarenka np.: owsa. Dziecko ogląda je. Następnie razem z rodzicem wykonuje rowki w ziemi w pojemniku. Później sieją ziarenka. Rodzic wyjaśnia, że po jakimś czasie wykiełkują i będą rosnąć, aż pojawią się kłosa (rodzic pokazuje ilustrację kłosów) i rolnik będzie mógł je zebrać za pomocą specjalnej maszyny – kombajnu. **Załącznik 1. Ilustracje rolnika, kłosów, kombajnu.**
2. **„Pieczywo”** – posłuchaj uważnie wiersza B. Szut na temat procesu powstawania mąki. Następnie zadaniem dziecka jest ponumerowanie ilustracji w odpowiedniej kolejności za pomocą kropek. Rodzic wysypuje troszkę mąki na talerzyk. Dziecko ją dotyka i mówi jaki ma kolor. **Załącznik 2. Proszę o wydrukowanie załącznika.** Zdjęcia wykorzystane z Internetu.

### **„Pieczywo” Bogusław Szut**

Skąd na stole smaczny chlebek?  
Rolnik sieje ziarno w glebę.  
(Gleba to jest ziemia czarna, w której  
rośnie zboże z ziarna.)  
Kiedy zboże jest dojrzałe, rolnik  
kosi je z zapalem, potem młóci,  
w swych maszynach i wywozi plon do  
młyna.

Młynarz w młynie ziarno miele,  
białej mąki robi wiele.  
Mąka trafia do piekarza,  
który ciasto z niej wytwarza.  
Z ciasta robi i chleb, rogałe...  
W piecu piecze je wytrwale.  
Jest pieczywo! Ślinka leci,  
więc smacznego, dzieci!

3. **„Od ziarenka do kwiatka”** – praca z wykorzystaniem **Wyprawki strona 34**. Dziecko wycina obrazki i układa je w prawidłowej kolejności, tworząc historyjkę. Nakleja obrazki na kartkę. Opowiada, co widzi na obrazkach, w jaki sposób z ziarenka wyrosła roślina.
4. **„Do czego potrzebna mąka?”** – połącz z workiem mąki produkty, do zrobienia których potrzebna jest mąka. **Załącznik 3. Proszę o wydrukowanie załącznika.**
5. **„Rolnik – Gniotek”** – Do małej butelki z pomocą lejka wsypujemy mąkę ziemniaczaną lub ryż (bardzo proszę, żeby to zadanie wykonało dziecko). Następnie rodzic dmucha balon, po czym go skręca i nasuwa na butelkę. Następnym krokiem jest obrócenie butelki i wsypanie jej zawartości do balonika. Rodzic pomaga ściągnąć balon z butelki, spuszcza z niego powietrze i zawiązuje. Dziecko dorysowuje flamastrami oczy, usta, nos oraz może wykonać kapelusz rolnika z dowolnego materiału. Filmik instruktażowy pochodzi ze strony: <https://youtu.be/2Asv1QetBms>
6. **„Mało nas”** – poznanie słów piosenki. Troszkę zmieniamy formę tej zabawy, ponieważ tradycyjnie odbywa się ona w kole, ale z uwagi na sytuację jaą mamy, że piosenkę możemy wykorzystać jako przygotowanie produktów do wykonania własnego pieczywa (zamiast imienia dziecka, będziemy wymieniać produkty, które będą potrzebne do wykonania wypieku):

Mało nas sł. i muz. tradycyjne

Mało nas, mało nas do pieczenia chleba.

Jeszcze nam, jeszcze nam ciebie tu potrzeba.

Mało nas, mało nas do pieczenia chleba.

Jeszcze nam, jeszcze nam **mąki** tu potrzeba. (gdy wypowiemy produkt stawiamy go na stół lub blat kuchenny). Śpiewamy tyle razy ile jest produktów.

Następne potrzebne produkty: drożdże, cukier, sól, woda.

**Zabawa trwa do momentu, aż wszystkie produkty pojawią się na stole 😊.**

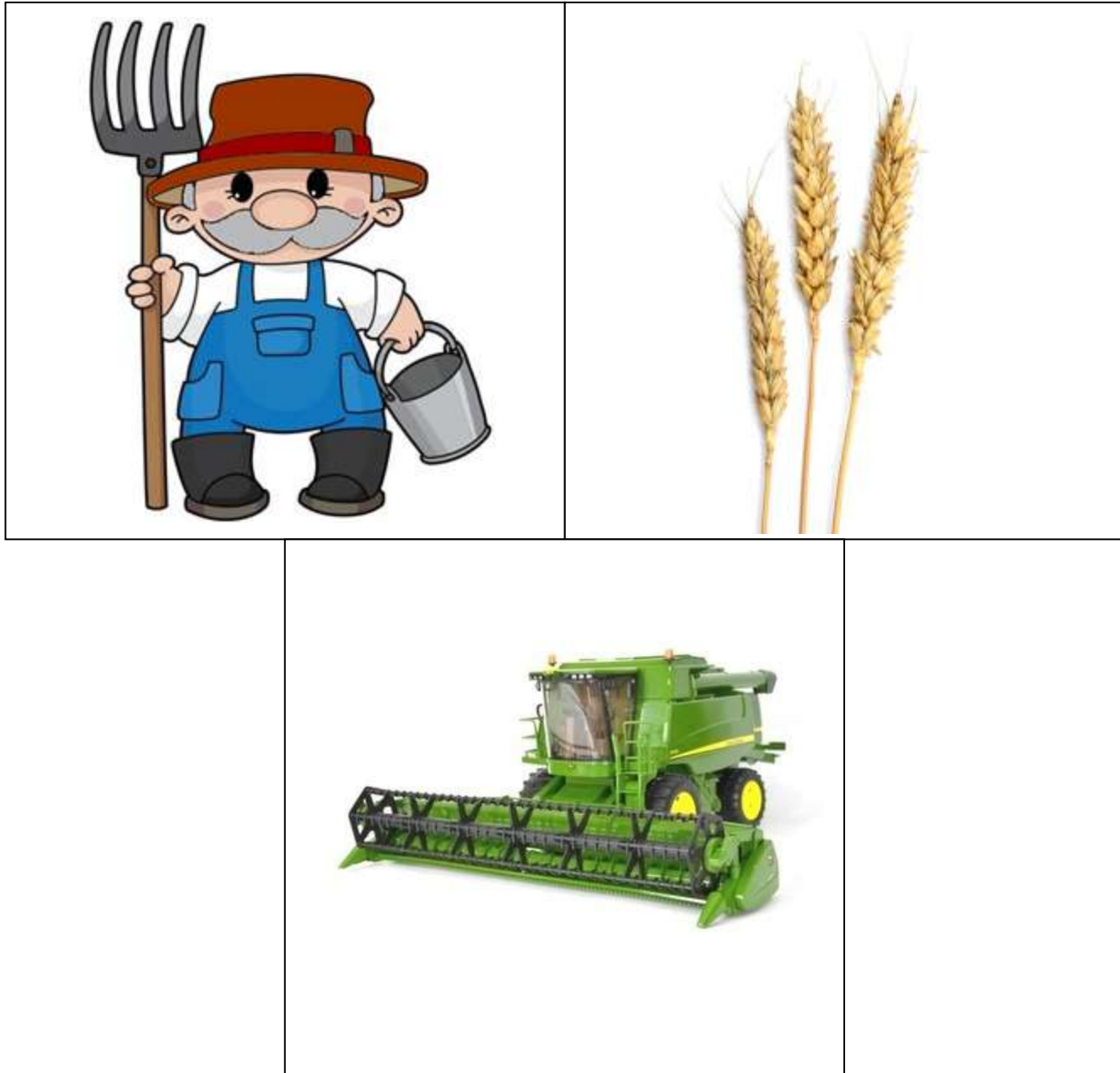
7. **„Pachnący chlebek”** – pieczenie swojego chleba. Do przygotowania własnego wypieku będziecie potrzebować:
  - **0.5 kg mąki pszennej**
  - **7 g drożdży suchych**
  - **2 łyżeczki soli**
  - **2 łyżeczki soli**
  - **Ok. 400 ml ciepłej wody**

Wszystkie suche składniki mieszacie ze sobą, następnie musicie wlać wodę i dokładnie wyrobić ciasto, które należy przykryć ściereczką i odłożyć do wyrośnięcia na 30 min.

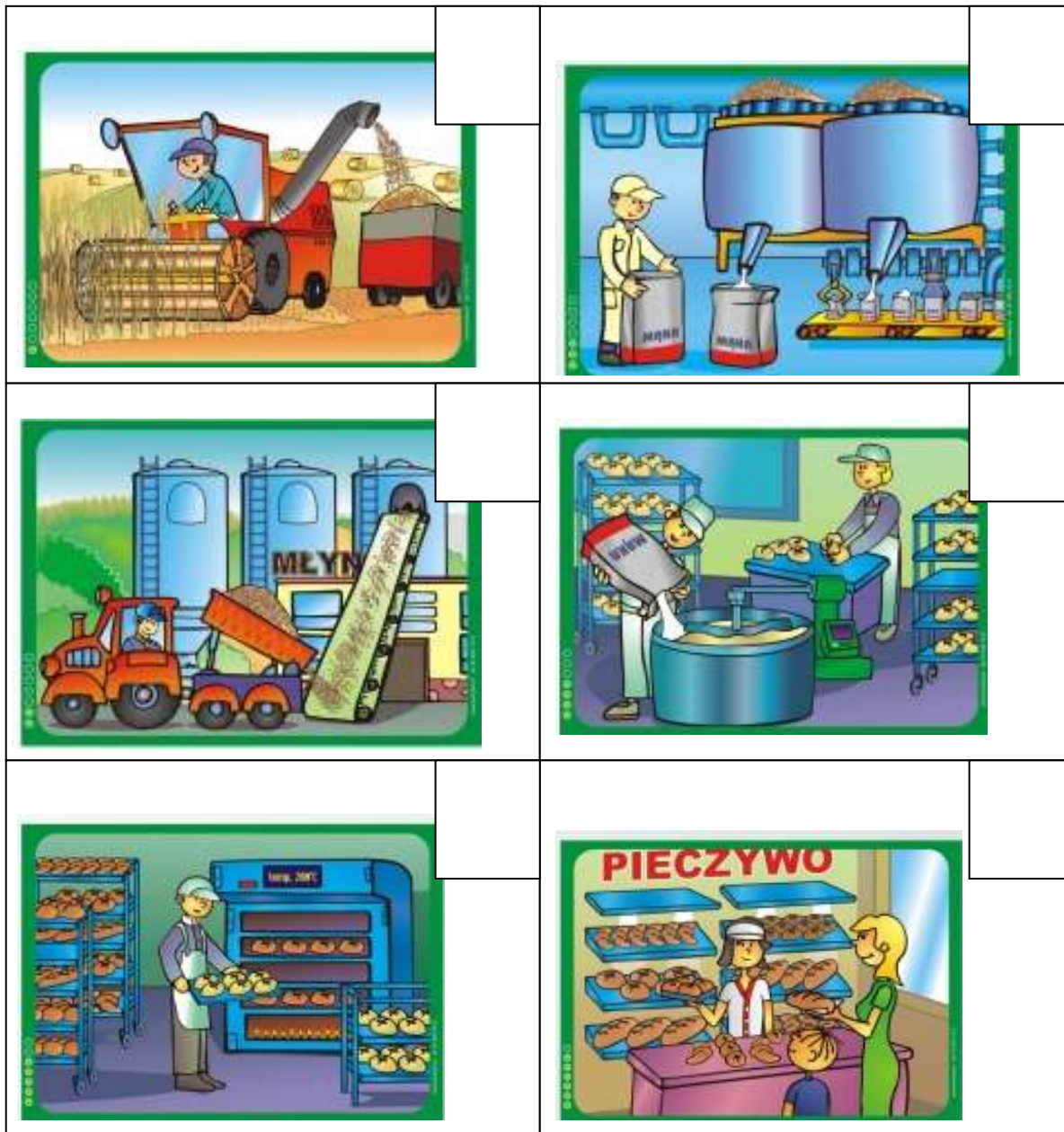
Następnie przekładacie masę do foremki i pieczecie 50 minut w piekarniku w temperaturze 200. Smacznego!

Własny filmik jak przygotować chleb wyślę do Waszych rodziców osobiście ☺. A ja oczywiście czekam na zdjęcia wypieków w Waszym wykonaniu oraz rodziców.

Załącznik 1.



Załącznik 2.



Załącznik 3.

