



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Chlebowa historia

Przyroda, klasa III



Ogólnopolski
Operator
Oświaty



Galileo

Przedmiot: Przyroda

Klasa 3

Prowadzący: Aleksandra Łabędzka-Jas

Temat: Chlebowa historia

Czas trwania zajęć: 45 minut

Cele:

Cel ogólny:

Utrwalenie wiadomości o roślinach zbożowych

Cele szczegółowe:

Uczeń:

- zna podstawowe rośliny zbożowe: pszenicę, żyto, jęczmień, owies i kukurydzę
- zna rodzaje chleba: pszenny, żytni, razowy, z dodatkami słonecznika, dyni, maku
- zna i wyjaśnia powiedzenia i tradycje związane z chlebem, wie, dlaczego otaczany jest szacunkiem
- zna etapy powstawania chleba
- zna składniki i sposób wykonania zakwasu chlebowego
- uważnie słucha informacji czytanych przez nauczyciela
- pracuje według instrukcji
- stawia hipotezy i formułuje wnioski podczas wykonywania doświadczenia
- wyraża szacunek do chleba
- umiejętnie współpracuje w zespole

Metody nauczania:

- pogadanka – wprowadzenie do zajęć i podsumowanie
- doświadczenie
- pokaz i obserwacja
- ćwiczenia praktyczne
- technika zdań niedokończonych

Formy nauczania:

- jednolita
- grupowa
- indywidualna

Środki dydaktyczne:

Różne rodzaje chleba pokrojone na małe kawałeczki, ułożone na talerzykach i podpisane, tekst informacyjny z podręcznika pt.: „Nasz chleb powszedni”, okazy roślin zbożowych: pszenicy, żyta, jęczmienia, owsa, kukurydzy, produkty zbożowe: mąki, kasze, płatki, otręby, obrazki do historyjki przedstawiające kolejne etapy powstawania chleba: od zasiania do wypieku chleba, podpisy do ilustracji, ilustracje przedstawiające produkty zbożowe, produkty i przedmioty potrzebne do wykonywania zakwasu: waga kuchenna, mąka, woda, słoje szklane, drewniana łyżka, ściereczka lniana, fartuszek, czepek dla dziecka, które będzie mieszało składniki, fiszki prowadzące – instrukcje do zadań, karta obserwacji, arkusze papieru, tektury falistej, klej, nożyczki, kartki, flamastry do wykonania albumu, karta samooceny i pudełeczko „Moja praca na lekcji”

Podstawa programowa

I Edukacja polonistyczna

Osiągnięcia w zakresie słuchania.

Uczeń:

2.) wykonuje zadanie według usłyszanej instrukcji; zadaje pytania w sytuacji braku rozumienia lub braku pewności zrozumienia słuchanej wypowiedzi;

IV Edukacja przyrodnicza

3. Osiągnięcia w zakresie rozumienia przestrzeni przyrodniczej

Uczeń:

1.) rozpoznaje w swoim otoczeniu popularne gatunki roślin (...);

W zakresie społecznego obszaru rozwoju uczeń osiąga:

Umiejętność tworzenia relacji, współdziałania, współpracy oraz samodzielnej organizacji pracy w małych grupach, uświadomienie sobie przez uczniów zakresu zdobytej wiedzy oraz wiadomości wymagających uzupełnienia; praca nad wybranym zagadnieniem, realizowana indywidualnie, w grupie, wspólne podsumowanie zdobytych wiadomości, ćwiczenia, doświadczenia.



WPROWADZENIE DO LEKCJI

1. Czynności organizacyjno-porządkowe.

Nauczyciel przygotowuje kawałki chleba, rozkłada je na talerzykach, ustawia przy każdym podpis (jaki to chleb, z jakiej mąki został wypieczony). Na stole stoją także kłosa zbóż zebrane w bukiety oraz produkty otrzymywane ze zbóż.

Nauczyciel zaprasza dzieci, aby usiadły wokół stołu.

2. Wprowadzenie: Recytacja wiersza „Chleb”

Uczennica recytuje wiersz:

*Skąd na stole smaczny chlebek?
Rolnik siewie ziarno w glebę.
Kiedy zboże jest dojrzałe, rolnik kosi je z zapątem,
potem młóci, w swych maszynach i wywozi plon do młyna.
Młynarz, w młynie, ziarno miele, białej mąki robi wiele.
Z mąką trafia do piekarza, który ciasto, z niej wytwarza.
Z ciasta robi: chleb, rogal...W piecu piecze je wytrwale.
Jest pieczywo! Ślinka leci.
Więc, smacznego, drogie dzieci!*

Nauczyciel pyta:

- Co będzie tematem lekcji, o czym będziemy rozmawiać?
- Co już wiecie o chlebie?
- Czego jeszcze chcielibyście się dowiedzieć?
- Skąd bierze się chleb?
- A może w Waszych rodzinach piecze się chleb?

3. Stworzenie problemu badawczego.

Nauczyciel pyta:

N: Co się stanie, kiedy pomieszamy mąkę i wodę?

Uczniowie robią doświadczenie:

Uczeń odmierza 100dag mąki i 100ml letniej wody, nauczyciel pozwala wybranemu uczniowi (ubranemu w biały czepek i fartuszek) dokładnie zmieszać składniki w szklanym słoju.

Dzieci stawiają hipotezy, które nauczyciel zapisuje na arkuszu papieru i zapowiada, że pod koniec lekcji sprawdzimy przypuszczenia.



4. Podanie celów lekcji:

Nauczyciel informuje uczniów, że celem zajęć będzie utrwalenie wiadomości o roślinach zbożowych, o produktach otrzymywanych ze zbóż oraz poznanie tradycji i powiedzeń związanych z chlebem.

5. Praca z tekstem informacyjnym w podręczniku: „Nasz chleb powszedni”

Nauczyciel czyta tekst, uczniowie udzielają odpowiedzi na pytania w oparciu o zgromadzone w klasie okazy naturalne zbóż, rodzaje mąki i gatunki pieczywa.

- Z jakich zbóż jest wyrabiany chleb?
- Jakie znasz rodzaje pieczywa?
- Jak dawniej człowiek wyrażał swój szacunek do chleba? A w jaki sposób w waszych domach chleb otacza się szacunkiem?
- Co oznacza powiedzenie „Nasz chleb powszedni”?
- Czy znacie jakieś tradycje lub powiedzenia związane z chlebem? Jakie?

6. Nauczyciel zapowiada wykonanie kart do albumu pt. „Nasz chleb powszedni”. Okładkę do albumu uczniowie wykonali wcześniej na lekcji plastyki.

N: Za chwilę w grupach wykonacie karty do albumu, który zatytułujemy „Nasz chleb powszedni”
Następuje podział uczniów na grupy wg kolorów. Dzieci podchodzą do wylosowanych stanowisk pracy, na których zgromadzone są materiały wraz z fiszką prowadzącą. Uczniowie czytają zadania do wykonania i wpisują nazwisko osoby prezentującej.
Nauczyciel upewnia się, czy wszyscy zrozumieli swoje zadania.

7. Praca w grupach

I grupa

Zadanie do wykonania i zaprezentowania: Etapy powstawania chleba

Materiał: rozsypanka zdaniowa, historyjka obrazkowa

Uczniowie ustalają właściwą kolejność zdarzeń w historyjce obrazkowej pokazującej kolejne etapy powstawania chleba: od zasiania ziarna do otrzymania chleba. Następnie układają i przyklejają odpowiednie podpisy pod obrazkami.

Najpierw rolnik zasiewa na polu ziarna zbóż.

Ziarno kiełkuje i wschodzi zboże.

Następnie zboże dojrzewa.

Dojrzałe zboże jest koszone, a znajdujące się w nim ziarna są oddzielane od plew i mielone.

Ze zmielonych ziaren powstaje mąka.

Następnie w piekarni wyrabia się z mąki specjalne ciasto, z którego wypieka się chleb.



II grupa

Zadanie do wykonania i zaprezentowania: Zboża i produkty otrzymywane ze zbóż.

Materiał: tektura falista, okazy naturalne zbóż: żyta, pszenicy, jęczmienia i owsa, zdjęcia produktów zbożowych, nazwy zbóż na kartkach, klej, nożyczki

Zadaniem uczniów jest stworzenie prezentacji z naturalnych okazów zbóż oraz różnych gatunków chleba.

III grupa

Zadanie do wykonania i zaprezentowania: Tradycje i powiedzenia związane z chlebem

Uczniowie otrzymują od nauczyciela nazwy przysłów, powiedzeń i tradycji związanych z chlebem.

Zadaniem uczniów jest posegregowanie zdań według nazw powiedzeń, przysłów i tradycji, a następnie przyklejenie pod dwoma tytułami:

TRADYCJE ZWIĄZANE z CHLEBEM

POWIEDZENIA I PRZYSŁOWIA ZWIĄZANE Z CHLEBEM

8. Zaprezentowanie swoich prac innym grupom przez liderów.

9. Połączenie kart pracy w album zatytułowany „Nasz chleb powszedni”

N: A teraz czas na degustację pieczywa. Napracowaliście się, więc według przysłowia „Bez pracy nie ma kołaczy” zasłużyliście na poczęstunek.

10. Degustacja zgromadzonego pieczywa

Dzieci częstują się chlebem i porównują jego smak, zapach, kolor. Mówią, który smakował im najbardziej. Dzieci zadają sobie nawzajem zagadki „Jaki to chleb? Np. Ma brązowy kolor, jest ciężki, wilgotny, ze słonecznikiem?

N: Co ma wpływ na ten smak? Dzieci mówią o swoich spostrzeżeniach.

11. Poznajemy tajniki wyrobu zakwasu

N - Niektóry chleb ma lekko kwaśny smak, bo jest wypieczony na zakwasie.

To co robiliśmy na początku lekcji to zakwas do wypieku chleba.

Sprawdźmy teraz wasze hipotezy. Czy zmienił się wygląd, zapach, może konsystencja zakwasu?

Dzieci odczytują hipotezy i wyciągają wnioski.

N - Przeczytajcie, co z zakwasem należy zrobić, żebyśmy mogli upiec chleb.



Dzieci otrzymują karty obserwacji, odczytują instrukcję wykonania zakwasu.

N – Jakie czynności i w jakim czasie trzeba wykonać, aby powstał zakwas?

Uczniowie odpowiadają, że codziennie, przez 5 dni trzeba dosypywać mąki, dolewać wody i mieszać.

N. pyta- Co się z nim stanie za kilka dni, czy coś się zmieni, kiedy będziemy codziennie dosypywać określoną ilość mąki i wody?

Dzieci tworzą swoje hipotezy.

N – Przez 5 dni, zawsze rano na pierwszej godzinie lekcyjnej, będziemy nasz zakwas „dokarmiać”, obserwować co się z nim dzieje, a potem upieczemy na nim chleb.

PODSUMOWANIE

a) Nauczyciel prosi uczniów, aby usiedli w kręgu. Następnie rozdaje uczniom karteczki samooceny i prosi o wypełnienie i włożenie ich do pudełeczka „MOJA PRACA NA LEKCJI”.

b) Uczniowie otrzymują 2 minuty na wykonanie zadania.

c) Po dokonaniu samooceny uczniowie – za pomocą techniki zdań niedokończonych – dzielą się zdobytą wiedzą, umiejętnościami oraz podsumowują swoją pracę. W tym celu nauczyciel prosi uczniów, aby przez minutę zastanowili się nad odpowiedziami na pytania:

Czego nauczyłem się na zajęciach, co sobie utrwaliłem? Co sobie przypomniałem? Następnie ich zadaniem będzie dokończenie jednego ze zdań:

1. „Dzisiaj nauczyłam/-em się...”
2. „Dzisiaj utrwaliłam/-em sobie...”
3. „Dziś przypomniałam/-em sobie...”

Każdy uczeń otrzymuje około 30 sekund na wypowiedź. Dzieci wypowiadają się kolejno w kręgu.

11. Podziękowanie za pracę i pożegnanie z uczniami.

Załączniki:

Nawet trzecioklasiści są w stanie samodzielnie przygotować zakwas chlebowy - podstawowy składnik domowego chleba

Do jego przygotowania potrzebna będzie waga kuchenna, 250 g mąki żytniej, 250 ml ciepłej wody, duży słoik bez zakrętki, drewniana łyżka oraz ściereczka kuchenna.

Karta obserwacji

Dni	Czynności	Hipotezy	Wnioski
Dzień pierwszy - 9:00 rano	Wsypanie 100 g mąki do słoika. Wlanie 100 ml letniej wody do słoika. Wymieszanie zawartości słoika aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Odstawienie przykrytego ściereczką w ciepłe miejsce słoika na 12 godzin.		
Dzień drugi	Przemieszanie zawartości słoika. Odstawienie na kolejne 12 godzin.		
Dzień trzeci	Wsypanie 50 g mąki. Wlanie 50 ml letniej wody. Wymieszanie zawartości. Odstawienie słoika na 12 godzin.		
Dzień czwarty	Wsypanie 50g mąki. Wlanie 50ml wody. Wymieszanie zawartości. Odstawienie słoika na 12 godzin.		



Dni	Czynności	Hipotezy	Wnioski
Dzień piąty	Dodanie 50 g mąki. Wymieszanie zawartości słoika. Odstawienie słoika na kolejne 12 godzin.		
Dzień szósty	Prezentacja efektu końcowego - gotowego zakwasu chlebowego z pęcherzykami gazu na jego powierzchni.		

Fiszka prowadząca:

Etapy powstawania chleba – grupa I

Zadania do wykonania

1. Wybierzcie lidera grupy, który na koniec zaprezentuje waszą wspólną pracę.
2. Otwórzcie kopertę z obrazkami i ułóżcie je w kolejności od pierwszego do ostatniego etapu powstawania chleba.
3. Dobierzcie odpowiednie podpisy pod obrazki.
4. Sprawdźcie poprawność wykonanego zadania
5. Przyklejcie obrazki i podpisy na kartę pracy
6. Uporządkujcie stanowisko pracy
7. Zaprezentujcie wykonaną pracę - przeczytajcie zdania – lider zespołu

Fiszka prowadząca:

Zboża i produkty otrzymywane ze zbóż – grupa II

Zadania do wykonania

1. Wybierzcie lidera grupy, który zaprezentuje pracę pozostałym uczniom.
2. Przeczytajcie tytuł waszej karty pracy.
3. Otwórzcie kopertę z kłosami zbóż i ich nazwami, ułóżcie podpisy pod odpowiednie zboża.
4. Przyklejcie zboża i podpisy na kartę tektury falistej.
5. Poszukajcie na ilustracjach odpowiednich do tych zbóż produktów, wytnijcie je i przyklejcie



pod nazwami kłosów.

6. Sprawdźcie poprawność wykonanego zadania
7. Uporządkujcie stanowisko pracy
8. Zaprezentujcie wykonaną pracę – przeczytajcie nazwy zbóż i ich produkty - lider zespołu

Fiszka prowadząca:

Tradycje, powiedzenia i przysłowia związane z chlebem – grupa III

Zadania do wykonania

1. Wybierzcie lidera grupy, który na koniec zaprezentuje waszą wspólną pracę.
2. Otwórzcie kopertę z nazwami tradycji, przysłów i powiedzeń związanych z chlebem, przeczytajcie je.
3. Zapoznajcie się z tytułami na karcie pracy i zastanówcie się, co to są tradycje, a co przysłowia i powiedzenia.
4. Posegregujcie zdania do dwóch odpowiednich grup.
5. Sprawdźcie poprawność wykonanego zadania i przyklejcie zdania.
6. Zaprezentujcie swoją pracę- przeczytajcie zdania – lider grupy