

## Konspekt zajęć

**Data:** 10.10.2017r.

**Temat zajęć:** Jesienne przetwory z warzyw- sposób na zdrowie.

### Cele zajęć:

**Cel główny:** Poznanie możliwości wykorzystania jesiennych przetworów jako składników zdrowego żywienia.

### Cele operacyjne:

#### Uczeń:

- omawia etapy produkcji wybranych jesiennych przetworów;
- określa, z jakich owoców lub warzyw zostały wykonane wybrane przetwory;
- wymienia sposoby przechowywania i przetwarzania owoców i warzyw;
- przeszukuje zasoby Internetu w celu znalezienia najlepszego przepisu na zagospodarowanie jesiennych warzyw;
- planuje i wykonuje prace gospodarcze w oparciu o znaleziony przepis (ogórki kiszane);
- potrafi odmierzyć odpowiednią ilość produktów według przepisu ;
- współpracuje w grupie

### Treści:

- 5.4 współpracuje z innymi w zabawie, w nauce szkolnej i w sytuacjach życiowych; przestrzega reguł obowiązujących w społeczności dziecięcej oraz w świecie dorosłych; wie, jak należy zachowywać się w stosunku do dorosłych i rówieśników ( formy grzecznościowe);
- 6.1 obserwuje i prowadzi proste doświadczenia przyrodnicze, analizuje je i wiąże przyczynę ze skutkiem;
- 6.9 zna podstawowe zasady racjonalnego odżywiania się;
- 7.11 waży przedmioty, różnicuje przedmioty cięższe, lżejsze; używa określeń: kilogram, pół kilograma, dekagram, gram; wykonuje łatwe obliczenia, używając tych miar;
- 7.12 odmierza płyny różnymi miarkami; używa określeń: litr, pół litra, ćwierć litra;
- 8.1 posługuje się komputerem w podstawowym zakresie;
- 8.3 wyszukuje informacje i korzysta z nich:
- a) przegląda wybrane przez nauczyciela strony internetowe,
- c) odtwarza animacje i prezentacje multimedialne;

### Metody i formy nauczania:

**Oparta na słowie:** rozmowa dydaktyczna z uczniami, swobodne wypowiedzi dzieci na powyższy temat;

**Oparta na praktycznym działaniu :** wyszukiwanie potrzebnych informacji w sieci , wykonanie kiszonych ogórków;

**Oparta na obserwacji:** oglądanie filmów dotyczących różnych sposobów wykonania ogórków;

**Metoda aktywizująca:** „ burza mózgów”



### Formy pracy:

- zbiorowa
- indywidualna

**Pomoce dydaktyczne:** film pt. „Jak zrobić pyszne ogórki”, wyszukane przez uczniów przepisy na ogórki kiszzone, menzurki i cylindry do odmierzania ilości płynu, przygotowane przez uczniów słoiki i ogórki, naczynie na wodę, sól, łyżka, przyniesione przez uczniów składniki do kiszenia ogórków: przyprawy do kiszenia ogórków (liść laurowy, ziarna gorczycy, korzeń chrzanu, czosnek, kwiat kopru włoskiego, liście dębu, wiśni, porzeczki), ogórki, słoik z zakrętką,

### Przebieg zajęć:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć.
3. „Burza mózgów”- uczniowie wymieniają zagadnienia kojarzące im się z ogórkami.
4. Wyszukiwanie potrzebnych informacji w Internecie: filmiku pt. „Jak zrobić pyszne ogórki” oraz przepisu.
5. Odmierzanie produktów.
6. Ćwiczenia praktyczne- wykonanie ogórków zgodnie z przepisem.
7. Podsumowanie zajęć i wyciągnięcie wniosków z przeprowadzonego doświadczenia.
8. Dokonanie przez uczniów samooceny.

**Opracowanie i realizacja**

**Eliza Kędziarska**