

SCENARIUSZ ZAJĘĆ REWALIDACYJNYCH Z WYKORZYSTANIEM TABLICY MULTIMEDIALNEJ W KLASIE IV – VI SZKOŁY PODSTAWOWEJ

TEMAT:

DOSKONALENIE MAŁEJ MOTORYKI I SPRAWNOŚCI MANUALNEJ – WYKONANIE
ŚWIĄTECZNYCH PIERNIKÓW.

PROWADZĄCA : Beata Adamczewska.

CELE OGÓLNE:

- doskonalenie małej motoryki i sprawności manualnej
- kształtowanie odpowiedniego napięcia mięśniowego rąk / dłoni, ramienia, przedramienia/
- poznanie tradycji i zwyczajów świątecznych
- nabycie umiejętności prawidłowego posługiwania się przyborami kuchennymi / wałek do ciasta, mikser, foremki /
- doskonalenie prostych czynności niezbędnych w życiu codziennym,
- wdrażanie do samodzielnego przygotowania i ozdabiania pierników
- utrwalenie przyzwyczajeń do zachowania bezpieczeństwa, porządku i czystości w miejscu pracy

CELE OPERACYJNE:

UCZEŃ:

- zna zwyczaje i tradycje świąteczne
- w skupieniu słucha i ogląda prezentację multimedialną
- prawidłowo korzysta i wyszukuje przepisy w książkach kucharskich
- potrafi wykonać po kolei wszystkie czynności według przepisu i instrukcji słownej
- wie jak posługiwać się przyborami kuchennymi

- potrafi zgodnie ze swoimi możliwościami przygotować ciasto na pierniki oraz dekorować upieczone kształty
- zgodnie i aktywnie współpracować w grupie
- przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa podczas pracy w pracowni

METODY PRACY:

- podająca – rozmowa, prezentacja
- praktycznego działania

FORMY PRACY:

- praca grupowa i indywidualna

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- tablica multimedialna, laptop, książki kucharskie, produkty do wykonania ciasta, sprzęty kuchenne, piecyk elektryczny.

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

1. Przywitanie z uczniami.
2. Przedstawienie uczniom celu i tematu zajęć.
3. Wprowadzenie do zajęć – swobodna rozmowa na temat zwyczajów i tradycji świątecznych, nawiązanie do tradycji związanych z przygotowaniem wypieków świątecznych w domach uczniów.
4. „ Skąd się wzięły świąteczne pierniczki?” wysłuchanie i oglądanie prezentacji multimedialnej <https://www.slideshare.net/mwalkow/skd-si-wziy-witeczne-pierniczki>
5. Wyszukanie przez uczniów przepisów w książkach kucharskich na wykonanie pierników z ciasta. Odczytanie przepisów przez poszczególnych uczniów, zapisanie przepisu na tablicy.
6. Przygotowanie stanowisk pracy – mycie rąk, założenie fartuchów, przygotowanie potrzebnych narzędzi kuchennych, przydzielenie czynności poszczególnym uczniom.

7. Przygotowanie składników wg przepisu i wykonanie ciasta – odliczanie i odmierzanie poszczególnych składników, łączenie składników /zagniatanie ciasta /, wycinanie foremkami różnych kształtów, pieczenie ciasteczek.
8. „ Jak udekorować pierniki?” – oglądanie filmu przedstawiającego kilka technik dekorowania pierników <https://www.youtube.com/watch?v=-sYmE1PBSLs> , dekorowanie pierników przez uczniów mazakami cukierniczymi w różnych kolorach.
9. Porządkowanie stanowisk pracy.
10. Zajęcia końcowe – udzielenie pochwał uczniom za starannie i prawidłowo wykonaną pracę. Omówienie i podsumowanie zajęć – z jakich produktów i przypraw wykonaliśmy pierniki? Zapakowanie pierników w ozdobną folię / każdy uczeń zabiera ozdobione przez siebie pierniki do domu/.
11. Na zakończenie zajęć oglądanie i wysłuchanie piernikowych bajek <https://www.youtube.com/watch?v=9IDafaCgYkE&feature=youtu.be>
<https://www.youtube.com/watch?v=8p1zLNJ5WBU&feature=youtu.be>
<https://www.youtube.com/watch?v=HlhUflmW370&feature=youtu.be>
12. Pożegnanie z uczniami w miłej atmosferze.