

# SCENARIUSZ ZAJĘĆ LEKCJA OTWARTA

**Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Starym Wołowie**

**Termin:** 28.02.2024r. godz. 09:50-12:30

**Prowadząca:** Magdalena Śleboda

**Adresaci:** klasa V

**Temat:** *Zasady bezpiecznego posługiwania się narzędziami oraz sprzętem AGD. Praktyczne zastosowanie przepisu na moje ulubione drugie śniadanie oraz mus owocowy.*

## **Cele ogólne:**

- zapoznanie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa podczas obsługi sprzętu AGD;
- zwrócenie uwagi na zachowanie bezpieczeństwa podczas wykonywania potraw, prawidłowe posługiwanie się odpowiednimi narzędziami;
- popularyzacja zdrowego odżywiania, zwłaszcza diety bogatej w owoce i warzywa;
- zapobieganie marnowaniu żywności, wdrażanie do całkowitego wykorzystania produktów spożywczych oraz prawidłowa segregacja odpadów spożywczych;
- rozwijanie umiejętności kulinarnych;
- rozwijanie umiejętności czytania i redagowania przepisów kulinarnych;
- dbałość o higienę własną i estetykę wykonywanych potraw.

## **Cele szczegółowe:**

Uczeń:

- posiada wiedzę na temat stosowania zasad zdrowego odżywiania ;
- potrafi ułożyć przepis na wybrane śniadanie przy zachowaniu zasad zbilansowanej diety;
- potrafi stworzyć adekwatną listę zakupów spożywczych;
- zna zasady i możliwości ponownego wykorzystania pozostałości i odpadów po przygotowanym posiłku;
- potrafi samodzielnie przygotować wybraną potrawę ;
- rozumie zasadę regularnego spożywania posiłków, potrafi określić swoje preferencje żywieniowe;
- bezpiecznie posługuje się przyrządami kuchennymi oraz sprzętem AGD;
- organizuje oraz porządkuje swoje miejsce pracy.

## **Metody:**

- słowne
- pogładowe
- działań praktycznych.

## **Formy pracy:**

- grupowa
- indywidualna

## **Materiały i środki dydaktyczne:**

- prezentacja multimedialna, film edukacyjny, brystole, wycinki produktów z gazet, flamastry, kredki, kleje, kolorowe karteczki, narzędzia kuchenne (deski do krojenia, noże, naczynia) sprzęty AGD (toster, wyciskarka do owoców, blender), produkty spożywcze (owoce, warzywa, nabiał, chleb), środki czystości.

### Przebieg zajęć:

1. Przywitanie. Omówienie tematu zajęć oraz ich przebiegu.
2. Rozmowa nauczyciela z uczniami na temat posiłków spożywanych w ciągu dnia. Omówienie tematu śniadania i tego, dlaczego jest ono takie ważne.
3. Projekcja filmu edukacyjnego pt. *Jak wyglądają tradycyjne śniadania w różnych zakątkach świata*.
4. Prezentacja multimedialna. Omówienie *Piramidy zdrowego żywienia i stylu życia dla dzieci i młodzieży*. Rozmowa na temat składu i zawartości składników odżywczych wykorzystywanych w przygotowaniu zdrowego śniadania. Omówienie zasad higieny oraz bezpieczeństwa podczas przygotowania posiłków.
5. Poddział uczniów na dwie grupy:
  - I GRUPA ma za zadanie przy użyciu wycinków z gazet, stworzyć listę produktów niezbędnych do przygotowania pełnowartościowego śniadania. Uczniowie wycinają wybrane produkty i przyklejają je na brystolu.
  - II GRUPA sporządza kodeks bezpieczeństwa i higieny podczas przygotowania posiłku. Uczniowie zapisują swoje pomysły na małych karteczkach i przyklejają je na brystol. Plakat ten po zakończonych zajęciach zawieszony zostanie w pracowni „Laboratoria Przyszłości”, tak, aby inni uczniowie mogli z niego korzystać.
6. Zajęcia praktyczne „Laboratoria Przyszłości”. Czynności higieniczne i przygotowanie miejsca pracy. Przygotowanie zdrowego śniadania przy wykorzystaniu produktów z wcześniej przygotowanej listy przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa opisanych w stworzonym przez uczniów kodeksie.
7. Skonsumowanie przygotowanego posiłku oraz uporządkowanie miejsca pracy.
8. Podsumowanie i zakończenie zajęć.

opracowanie: **Magdalena Śleboda**- pedagog  
w Szkole Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego  
w Starym Wołowie

### PLAN PREZENTACJI DO LEKCJI

1. Dlaczego śniadanie jest takie ważne?
2. Co najlepiej jeść na śniadanie?
3. Zbilansowana dieta.
4. Higiena podczas przygotowania posiłku.
5. Bezpieczeństwo podczas pracy w kuchni.
6. Segregacja pozostałości po posiłku.