

Scenariusz lekcji języka polskiego dla klasy IV

Temat: Niesamowita kuchnia pana Kleksa.

Cele

Uczeń umie:

- rozpoznać formę przepisu kulinarnego,
- wyodrębnić elementy przepisu kulinarnego,
- odróżnić formę osobową i nieosobową (bezokolicznik) czasownika,
- sporządzić przepis kulinarny według podanych kryteriów,
- współpracować i komunikować się w grupie.

Metody i formy pracy:

praca z tekstem, praca w grupach, ćwiczenia słownikowe

Środki dydaktyczne:

przepisy kulinarne (w których jest użyta forma osobowa, bądź nieosobowa czasownika), fragment lektury opisujący potrawy pana Kleksa, film ukazujący przygotowanie ciasta, kolorowe farby, arkusze papieru

Czas zajęć: 45 min

Tok lekcji:

1. Wyświetlenie krótkiego filmu ukazującego przygotowanie ciasta.

2. Zwrócenie uwagi uczniów na elementy przepisu kulinarnego.

3. Nawiązanie do doświadczeń uczniów:

- Wypowiedzi na temat ulubionych wypieków.
- Próba udzielenia odpowiedzi na pytania:
 - Jakie narzędzia są potrzebne, aby upiec ciasto?
 - Jakie produkty są potrzebne do pieczenia ciasta?

2. Podział klasy na grupy.

Dzieci siadają przy wskazanych stolikach.

Wybierają **lidera**, który będzie kierował pracą grupy. Zapoznają się z otrzymanym przepisem kulinarnym, a następnie wykonują ćwiczenia słownikowe:

- wyodrębniają charakterystyczne elementy przepisu (składniki i sposób przygotowania),
- wyszukują czasowniki w formie osobowej,
- wyszukują czasowniki w formie nieosobowej.

3. Przedstawienie wyników pracy i sformułowanie wniosków:

- Przepis kulinarny to instrukcja wyjaśniająca, jak wykonać daną potrawę.
- Zawiera spis składników, sposób wykonania oraz kolejność czynności.
- W przepisach najczęściej używamy bezokoliczników.
- Czasami pojawiają się czasowniki w formie osobowej.
- Jest to jednolita forma dla całego tekstu w postaci zdań rozkazujących.

4. Ocena pracy grup. Samoocena uczniów.

5. Czytanie fragmentu lektury „Akademia pana Kleksa” i odpowiedzi uczniów na pytania.

- Kto zajmował się gotowaniem w akademii?
- Jakie potrawy przygotowywał pan Kleks?
- Jakich składników używał w swojej kuchni?
- Jakich urządzeń potrzebował pan profesor, by przygotować dania?

6. Uczniowie na dużych kartkach papieru mieszają różne kolory farb, a później nazywają ich smaki. Prezentują swoje prace na forum klasy.

7. Zadanie domowe

Wykorzystując wiadomości o budowie przepisu kulinarnego, ułóż przepis na deser, który podałyś gościom na Twoim przyjęciu urodzinowym.

Przygotowała: Katarzyna Poloczek