

Scenariusz lekcji, program *Wirtualne Regionalne*

Prowadzący: mgr Zofia Dragan

Temat: **Od ziarenka do bochenka**

- Edukacja regionalna
- Liczba godzin przewidziana na realizację tematu: 45 min.
- Klasy proponowane: III, IV (II, ale pod koniec roku szkolnego)

Cel ogólny:

Zapoznanie z procesem powstawania chleba przed stu laty, począwszy od siewu, a skończywszy na pieczeniu, w kontekście naszego dziedzictwa narodowego w zakresie kultury ludowej.

Cele szczegółowe (operacyjne)

1. Uczeń zna, wie
 - wie jak dawniej siano zboża, jak je zbierano i młócono
 - wie po co są młyny i wiatraki oraz jak działają
 - wie jak powstaje domowy chleb
2. Uczeń potrafi:
 - potrafi wymienić 4 podstawowe zboża, rozróżnić ich kłosa i wymienić przynajmniej po jednym produkcie, który z danego zboża otrzymujemy
 - potrafi wymienić i rozpoznać na zdjęciu podstawowe narzędzia do zbioru i młócenia zboża oraz opisać lub pokazać jak działają
 - potrafi wymienić najważniejsze czynności w procesie od zasiewu do upieczenia chleba
3. Uczeń rozumie
 - rozumie, że od ziarenka do bochenka potrzeba wiele czasu i pracy człowieka, szczególnie w dawnych czasach
 - rozumie, że pomiędzy współczesnym procesem, a tym sprzed stu laty, jest bardzo duży postęp techniczny

Cel wychowawczy:

- kreowanie poszanowania do ciężkiej pracy mieszkańców wsi w przeszłości

- docenianie rozwoju technicznego
- rozbudzanie poszanowania dla kultury i historii swojej małej ojczyzny
- zachęta do zainteresowania historią swojego regionu

Metody pracy:

- podająca - rozmowa kierowana
- twórczego myślenia
- praktyczna – pokaz filmów, tworzenie galerii „Od ziarenka do bochenka”

Formy pracy:

- indywidualna,
- ćwiczenia praktyczne
- grupowa

Środki dydaktyczne i pomoce dydaktyczne:

- urządzenie multimedialne umożliwiające oglądanie lekcji
- wydrukowane przez nauczyciela **kolorowanki** w ilości równej liczbie uczniów, z uwzględnieniem siedmiu rodzajów kolorowanek
- wydrukowane przez nauczyciela **karty pracy**
- kredki, ołówek, gumka (po stronie uczniów)
- tablica i szpilki do przypięcia kolorowanek w sposób porządkujący proces od ziarenka do bochenka
- miejsce na aktywność ruchową (wystarczy miejsce przy ławce, umożliwiające swobodny obrót z rękoma na biodrach)

Przebieg lekcji:

1. Czynności organizacyjne – po stronie nauczyciela
2. Wstęp

Prowadząca wirtualną lekcję wita się i przedstawia. Mówi o tematyce i celach lekcji (temat lekcji podany na początku projekcji).

3. Część właściwa

Prowadząca prezentuje „bukieciki” żyta, owsa, pszenicy i jęczmienia oraz produkty z nich powstające. Pokazuje, jak łatwo rozpoznać 4 zboża. Prezentuje poszczególne zboża wraz z produktem, który z niego otrzymujemy.

Prowadząca postawia problem: jak z jednego ziarenka uzyskać wiele ziarenek. Następnie prezentowany jest krótki filmik o tradycyjnym, ręcznym zasiewie. Prowadząca mówi o rozmnażaniu zboża przez siew, także o zbożach ozimych i jarych oraz podaje ciekawostkę o wzroście żyta.

Prowadząca zadaje zagadkę rachunkową do rozwiązania w dwuosobowych grupach:

Policzcie w parze w ławce, ile ziarenek wyrośnie z jednego ziarenka pszenicy, jeśli z każdego ziarenka wyrośnie roślina o 3 źdźbłach, a na końcu każdego źdźbła będzie kłos, a w nim 60 ziaren?

Prowadząca zaprasza na filmik o żniwach sprzed 100 laty. Prosi o wypisywanie nazw narzędzi używanych wtedy przy żniwach. Na bieżąco komentuje filmik. Po filmiku kontroluje wykonanie zadania.

Prowadząca proponuje aktywność ruchową, polegającą na naśladowaniu czynności siewu, koszenia, odbierania, młócenia. Uczniowie wykonują ćwiczenia przy ławkach, chyba, że nauczyciel ze względu na specyfikę pomieszczenia, zadecyduje inaczej. Jeśli przemieszczenie uczniów zajmie jakiś czas, należy zatrzymać prezentację.

Prowadząca wraca do tematu, jest to etap, jak zamienić ziarno w mąkę. Dzięki filmikowi uczniowie przenoszą się na stary wiatrak, gdzie młynarz opowiada i prezentuje proces mielenia ziarna na mąkę.

Następnie uczniowie „przenoszą się” do kuchni, gdzie prowadząca przygotowuje kolejno zakwas do chleba, ciasto chlebowe. i wyrabia bochenki. Gdy bochenki rosną, uczniowie mogą zobaczyć piec chlebowy i usłyszeć jak on działa. Uczniowie widzą wsadzanie chleba do pieca. Następnie prowadząca proponuje pracę indywidualną: kolorowanki, dzięki którym uporządkuje z uczniami wiadomości.

Na siedmiu rodzajach kolorowanek jest siedem kolejnych czynności w procesie od ziarenka do bochenka.

Prowadząca proponuje zatrzymanie projekcji, na czas gdy uczniowie wykonają kolorowanki, i umocują je na tablicy przygotowanej przez nauczyciela, w kolejności wykonywanych czynności od ziarenka do bochenka (oczywiście będzie po kilka rysunków przedstawiających ten sam etap)

Po przerwie w prezentacji prowadząca wita uczniów przy piecu chlebowym, gdzie następuje wyjęcie chleba z pieca.

Prowadząca, wykorzystując wykonane przez uczniów kolorowanki, podsumowuje lekcję.

4. Podsumowanie lekcji

Cały proces od ziarenka do bochenka trwa wiele miesięcy, tak obecnie jak 100 lat temu. Zboża trzeba posiać, poczekać aż wyrosną i dojrzeją, a sto lat temu nie było kombajnu, więc trzeba było je skosić, ustawić w mendle do wysuszenia i wymłócić. Wymłócone ziarno wiozło się na wiatrak, gdzie zmielono je na mąkę. Z mąki gospodynie urabiały ciasto i piekły chleb w chlebowym piecu.

Podsumowanie lekcji wirtualnej nie kończy lekcji. Uczniowie wypełniają karty pracy.

Nauczyciel może też rozszerzyć wiedzę współczesnym procesie od ziarenka do bochenka.

Następuje sprawdzenie kart pracy i podsumowanie lekcji przez nauczyciela.

Karty pracy stanowią część ewaluacji.

mgr Zofia Dragan