

SZCZĘŚĆ BOŻE

WITAM WSZYSTKICH SERDECZNIE

Krąg tematyczny: „PRACA ROLNIKA”

Temat: „Pieczemy chleb”

- Wdrażanie do przestrzegania zasad bezpieczeństwa podczas pobytu na wsi.
- Kształtowanie odpowiedzialności za zwierzęta.
- Zapoznanie dzieci z etapami powstawania chleba.
- Zaznajamianie dzieci z rodzajem pracy w gospodarstwie w odniesieniu do pór roku.
- Kształtowanie umiejętności wypowiadania się.
- Kształtowanie poczucia rytmu, wyobraźni muzycznej i ekspresji ruchowej.
- Kształtowanie u dzieci umiejętności wyrażania własnych emocji w pracach plastycznych.

I. WSPÓLNA MODLITWA DO ANIOŁA STRÓŻA

II. Zabawa „Dzień Dobry”- witamy się na różne sposoby- doskonalenie orientacji w schemacie ciała i w przestrzeni.

- **Orientacja w schemacie ciała:**

- pokaż rękę prawą, lewą,

- weź w rękę lewą czerwoną kredkę,

- złap się za prawe ucho,

- zakryj lewe oko prawą ręką itp.

- **Układanie przedmiotów w różnych miejscach w domu np. pod drzwiami, obok regału, na półce, pod kaloryferem, nad obrazkiem, obok kosza.**

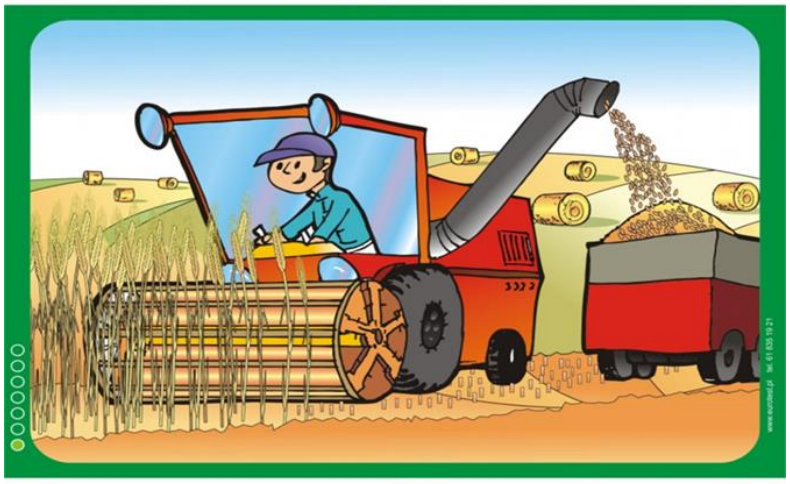
III. **„Od ziarenka do bochenka”-** oglądanie ilustracji przedstawiających znaczenie pracy rolnika- słuchanie wiersza Bogusława Szut ,, Pieczywo”.

„ Pieczywo”

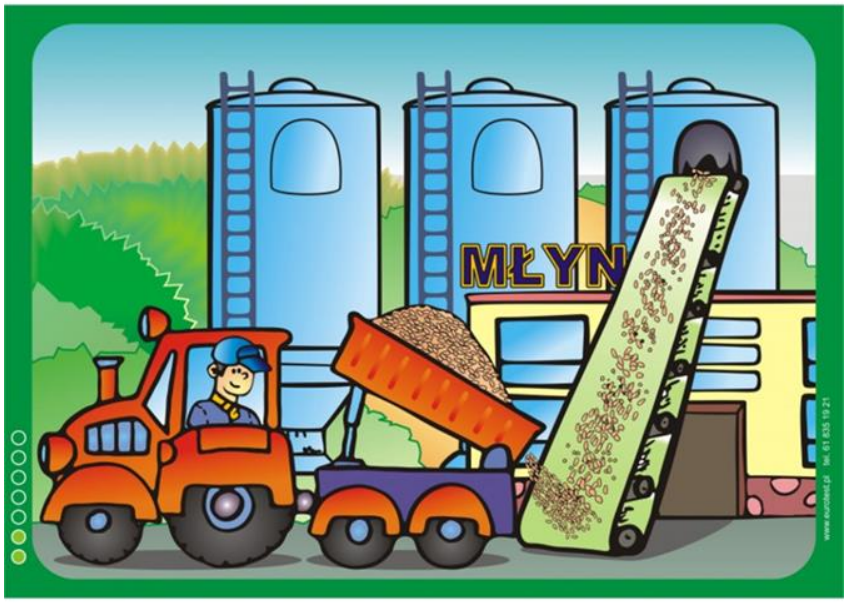
Skąd, na stole, smaczny chlebek?

Rolnik sieje ziarno w glebę . (Gleba to jest ziemia czarna, w której rośnie zboże z ziarna).

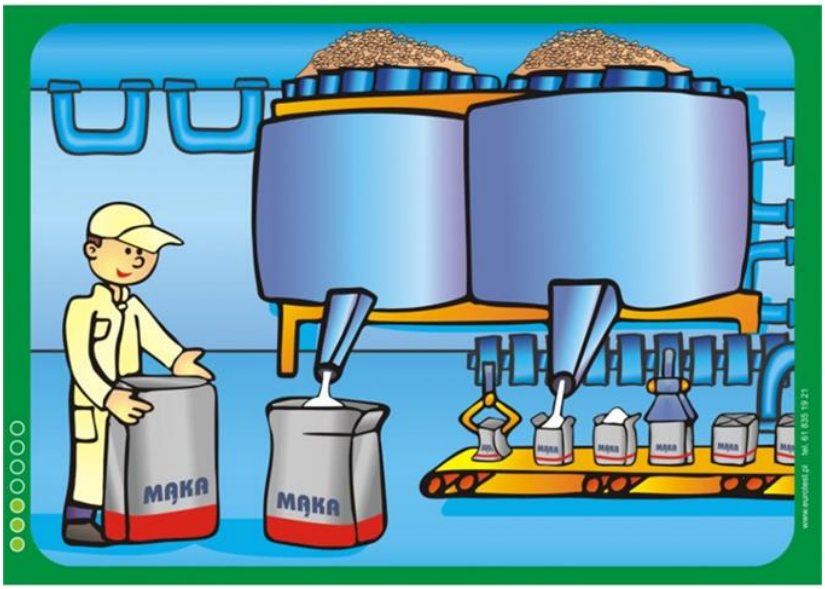
Kiedy zboże jest dojrzałe, rolnik kosi je z zapałem,



potem młóci, w swych maszynach i wywozi plon do młyna.



Młynarz, w młynie, ziarno miele, białej mąki robi wiele.

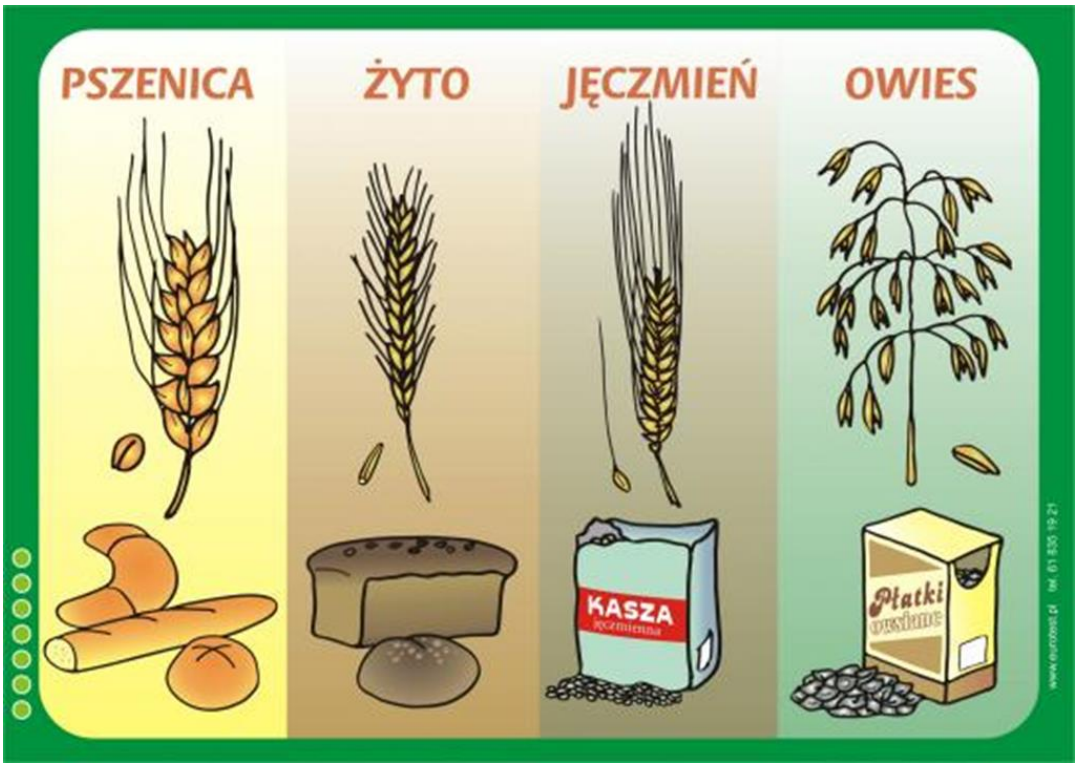


Z mąką trafia do piekarza, który ciasto, z niej wytwarza.



Z ciasta robi: chleb, rogale...W piecu piecze je wytrwale.
Jest pieczywo! ślinka leci. Więc, smacznego, drogie dzieci !


temp. 200°C


PSZENICA
ŻYTO
JĘCZMIEŃ
OWIES
KASZA
Płatki

- **„Pieczemy chleb!" – przygotowanie chleba/ rogalików do wypieku.**

WŁASNY SPRAWDZONY PRZEPIS!
– PROSZĘ RÓWNIEŻ SWÓJ WYPIEK –UMIEŚCIĆ NA STRONIE GRUPY (ZDJĘCIE). SMACZNEGO!!!!

IV. Rozwiązywanie zagadek związanych z chlebem

- Ma biały czepek, białe ubranie, nocą zajmuje się wyrabianiem. A co wyrobi, upiecze smacznie i odda ludziom, nim dzień się zacznie.

- Żeby dobry był, gnieciemy, co sił. Gdy urośnie – w cieple leży, a na świat wychodzi świeży.
- Kiedy je piekarz doda do ciasta, to wówczas ciasto pięknie wyrasta.

- Co ma w kuchni taką ważną pracę musi ciasto rozpłaszczyć na placek.

- Jaka to maszyna, gdy dojrzeje zboże, równiutko na jeża pole ostrzyc może?

- Biała, sypka. Z tego słynie, że ją młynarz Miele w młynie.
- „Rogaliki, chlebki i bułeczki" –zabawa ruchowa

V. CZAS NA PIOSENKĘ

„Mało nas"

https://www.youtube.com/watch?v=YC-pDKWLRKw

OSTATNIE ZADANIE

VI. Zajęcia rozwijające – ulepienie z plasteliny różnych rodzajów pieczywa: chleb, bułeczki, rogaliki.

PRACA PLASTYCZNA- CHLEBEK.





MANDALE Z RÓŻNYCH ZIAREN



Liczę na wspaniałe pomysły! Dobrego dnia!

Wychowawczyni p. Alina Sliżewska