

## Grupa VIII

### Temat tygodnia: Praca rolnika

Piątek 17.04.2020 r.

Temat dnia: **Maszyny rolnicze.**



Powtórz z mamą albo tatą dni tygodnia. Policz, ile ich jest. Jaki dzień tygodnia mamy dzisiaj? Tak! Dzisiaj jest piątek, a jutro będzie.....

Piątkowy poranek zaczynamy od wspólnej zabawy ruchowej.

#### 1. „**Posłuchaj i wykonaj**” - zabawa ruchowa

Dziecko stoi na końcu pokoju, a osoba dorosła na drugim. Zaczyna klaskać a dziecko słucha i liczy klaśnięcia. Następnie przesuwa się do przodu tyle kroków ile było klaśnięć. Dla urozmaicenia - dziecko może skakać na jednej nodze, iść tyłem, na czworakach. Zabawa kończy się, gdy dziecko dojdzie do osoby dorosłej. A teraz pokaż mamie, tacie, siostrze lub bratu swoje ulubione ćwiczenie.

2. „**Maszyny rolnicze**” – wspólne oglądanie zdjęć przedstawiających maszyny wykorzystywane w gospodarstwie (traktor, kombajn, kosiarka, pług, brona, siewnik, prasa). Wyjaśniamy, do czego one służą (odwołując się do wiedzy dzieci). Dzieci dzielą ich nazwy na sylaby, następnie na głoski. Oznaczają pierwszą i ostatnią głoskę w wyrazie.



Zainteresowanym dzieciom proponujemy też wspólne obejrzenie filmów:

„Zadziwiające maszyny rolnicze i niezwykle kombajny”

<https://www.youtube.com/watch?v=bKuZk0rZEoc>

„Niesamowite maszyny rolnicze w pracy”

<https://www.youtube.com/watch?v=Z7zhMZ4hbmA>

3. **„Krzyżówka”** – zabawa językowa z wykorzystaniem liter alfabetu (6 – latki wykorzystują litery ze swoich klaserów). Dziecko układa wyrazy jeden pod drugim tak, aby pierwsze litery czytane pionowo utworzyły rozwiązanie (zboże):

ZEGAR

BUT

OKO

ŻABA

EKRAN

Jakie jest rozwiązanie krzyżówki? Co to jest zboże? Gdzie rośnie zboże? Co musi zrobić rolnik, żeby w polu wyrosło zboże? (utrwalamy czynności wykonywane przez rolnika). Jakie znasz zboża?

4. **„Jak powstaje chleb”** – oglądanie filmu.

<https://www.youtube.com/watch?v=kWq3VMWJ9MA>





## 5. „Pieczemy bułeczki” - masażyk wg M. Bogdanowicz.

Dziecko siedzi zwrócone do nas plecami. Z wyczuciem stukamy zgiętym palcem w jego plecy:

**Puk, puk! Panie piekarzu, czy ma pan bułeczki?**

**Niestety, nie mam, ale już zboże mielimy** (*wykonujemy na plecach dłońmi ruchy okrężne*).

**Zagarniamy mąkę** (*wykonujemy krawędziami obu dłoni ruchy zagarniające*)

**i wbijamy dwa jajka** (*delikatnie klepiemy dziecko po plecach dłońią zwiniętą w miseczkę*), **no... może cztery, a może sześć, a najlepiej dwanaście.**

**Dodajemy szczyptę soli** (*lekko szczypiemy*), **no... może dwie, trzy.**

**Dodajemy drożdże i wyrabiamy ciasto** (*z wyczuciem „ugniatamy” boki dziecka na wysokości pasa*), **wałkujemy** (*wodzimy dłońmi zwiniętymi w pięści po plecach*), **wygładzamy** (*w górę i w dół gładzimy je*), **dzielimy na części** (*„kroimy” brzegiem dłoni*).

**Z jednej robimy bułeczki kajzerki** (*naciskamy zewnętrzną stroną zaokrąglonych dłoni*), **z drugiej rogaliki** (*rysujemy palcem półokręgi*), **z trzeciej obwarzanki** (*rysujemy kółka*), **z czwartej ciastka z rodzynkami** (*rysujemy esy – floresy, naciskamy palcem w kilku miejscach*)

**i buch! do pieca** (*z wyczuciem przykrywamy sobą dziecko i na chwilę pozostajemy w tej pozycji - dopóki dziecko ma na to ochotę*).

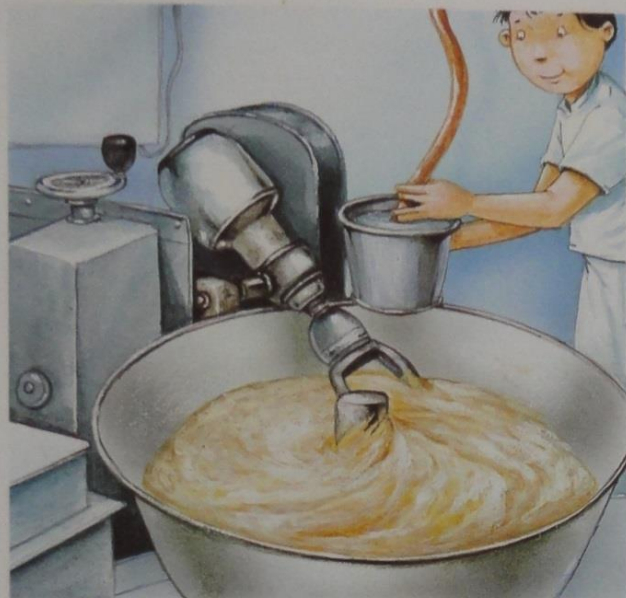
**A teraz już tylko zajadamy... mniam, mniam...smacznego!**

A może spróbujesz z mamą upiec prawdziwy chleb lub bułeczki?



## PIECZENIE CHLEBA

Abyśmy mogli zjeść rano świeże pieczywo, piekarz musi wstać bardzo wcześnie. W piekarni znajduje się mechaniczna zagniatarka i wielki piec.



Zagniatarka miesza i zagniatą mąkę z wodą, drożdżami i solą.



Dzięki drożdżom ciasto rośnie i robi się elastyczne.



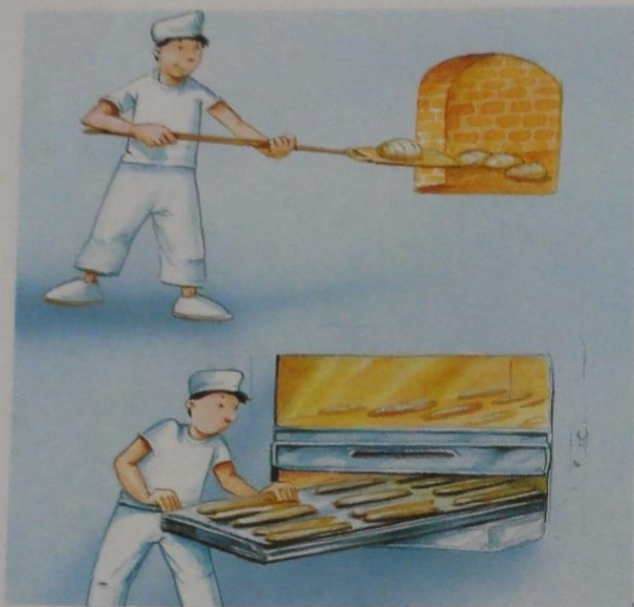
Dawniej piekarz ręcznie porcjował i ważył ciasto. Teraz pracę tę wykonują maszyny.



Piekarz nadaje chlebom i bułkom odpowiedni kształt: podłużny lub okrągły

## HOP DO PIECA!

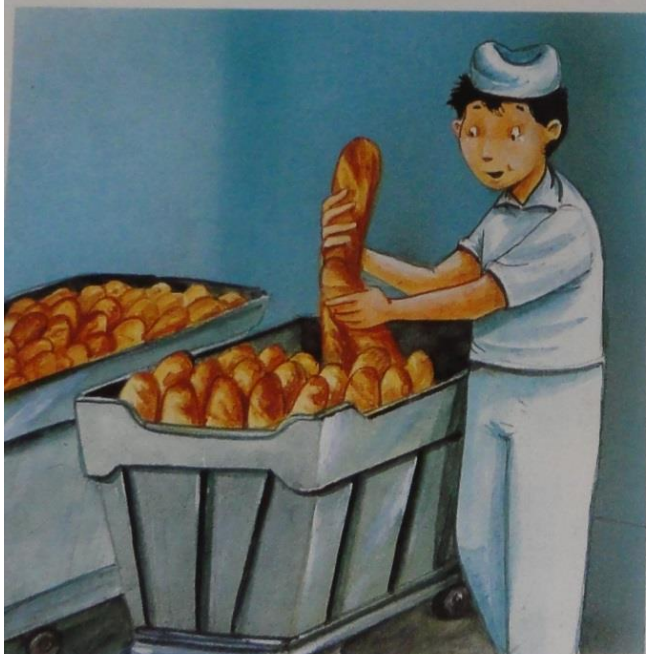
Teraz uformowane buły muszą jeszcze urosnąć. Przed włożeniem ich do pieca piekarz nacina je nożem.



Na drewnianej szufli lub ruchomej taśmie bochny wędrują do pieca.



Skórka złoci się i twardnieje, lecz miąższ pozostaje miękki i biały.



o wyjęciu z pieca chleby muszą ostygnąć, zanim trafią do sklepu.



Spójrzcie, jak różne kształty mogą mieć bochenki chleba i bułki.

**6. „Przekładamy”** - ćwiczenia praktyczne dnia codziennego wg. założeń pedagogiki Montessori.

Przygotuj szczypcę, pęsetę, miseczkę z różnymi przedmiotami np. orzechy, pomponiki, fasole, klocki itp., wytłaczankę. Na początku zacznij przekładać przedmioty dużymi szczypcami, jak będzie ci to dobrze wychodziło to przekładaj mniejsze elementy za pomocą pęsety. Ćwiczenie wykonuj powoli i precyzyjnie. Od lewej do prawej strony.



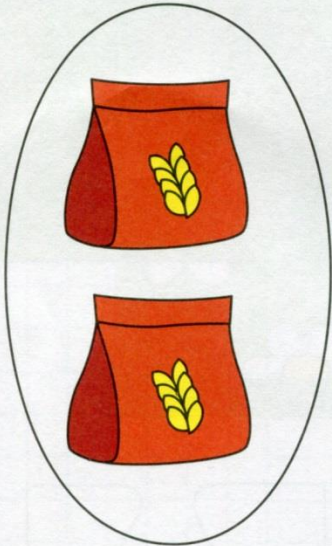
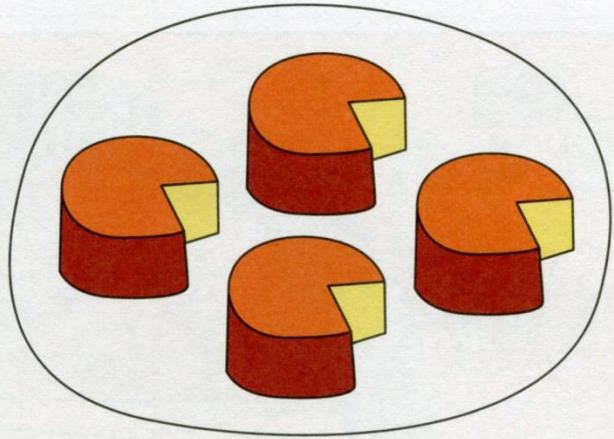
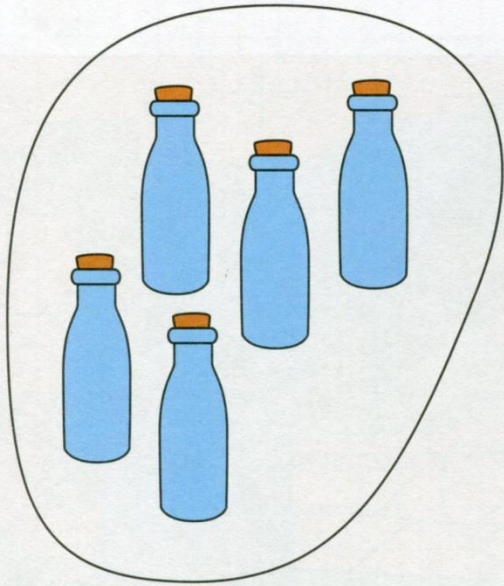
**7. Karty pracy 6 – latkom:**

- „ **Różne zboża**” - praca z **KZ 62 – 63**, doskonalenie umiejętności samodzielnego wyszukiwania informacji w książce, wypowiedzania się na określony temat, rozmowa na temat różnic w wyglądzie wybranych zbóż i ich przeznaczenia.
- Praca z **KP3, 47a** – układanie historyjki obrazkowej o powstawaniu chleba, numerowanie kolejnych obrazków, rysowanie ostatniego elementu historyjki.

**8. Karty pracy dla 3,4 i 5- latków.**

<https://www.kizicolor.com/color-online/print-combines-1894-87009/> tu możesz pokolorować kombajn.





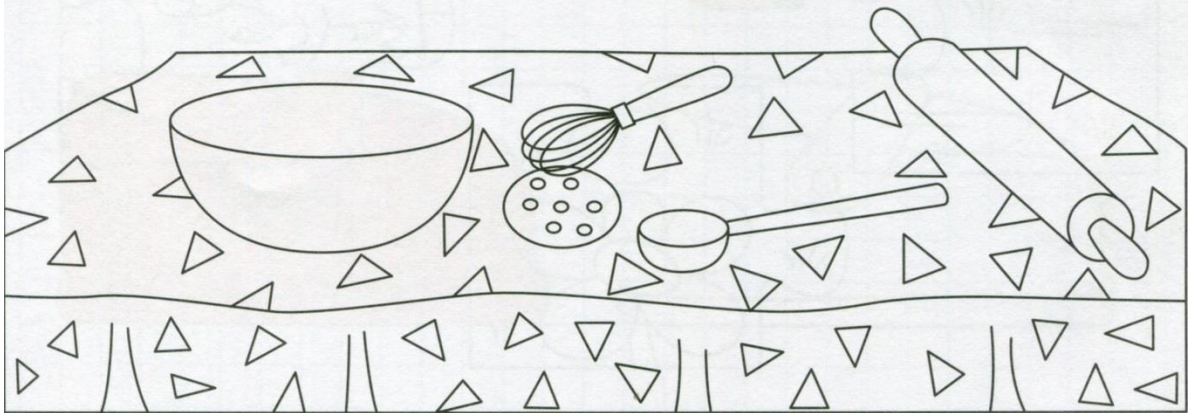
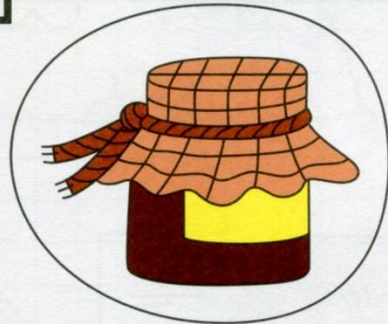
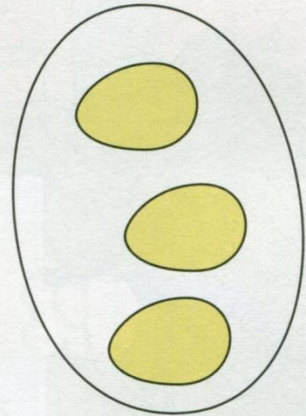
1

2

3

4

5



Połącz obrazki z odpowiednimi cyframi. Pokoloruj rysunek.

Możesz wydrukować i pokolorować (dla chętnych)

