

Publiczne Przedszkole nr 3 w Świebodzinie
Grupa: IV „Biedronki”

Dzień tygodnia (data)	17.11.2020
Temat dnia	Ciepłe, gorące, smaczne
Wskazówki dla rodziców	<p>Propozycje zabaw i zajęć są do Państwa dowolnego wykorzystania wedle czasu, możliwości i chęci dziecka.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wśród wymienionych elementów powinny się pojawić: światło, ciepło, gotowanie, powstawanie cieni, pożary, Słońce i gwiazdy. 4. Utwór dostępny jest w części tabeli : Link do materiałów, karty pracy itp.
Przesłanki dla dziecka (motywacja)	Kochany przedszkolaku! Dzisiaj czekają na Ciebie bardzo smaczne zajęcia, będziesz próbował produkty surowe i te, które do przygotowania potrzebują ognia. Podczas zabawy ruchowej zamienisz się w... zupełną jarzynową. Miłej zabawy!
<p>Propozycje i opis zajęć / działań dziecka :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ruchowa (gimnastyka) • plastyczna • z czytaniem i mówieniem • (opowiadania) • kodowanie <p>konstruowanie itp.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. „Tajemnice podróży” <i>Pomoce: duży arkusz papieru z narysowanym ogniem, flamastry, kredki.</i> Rodzic przygotowuje planszę (dużą kartkę), na której jest narysowany ogień. Prosi dziecko o zamknięcie oczu i pomyślenie o czymś, co kojarzy mu się z ogniem. Wszystkie podane przez dziecko skojarzenia rysuje na planszy. Jeśli dziecko ich nie wymieni, rodzic naprowadza, podpowiada. Następnie rozpoczyna zdania, a dziecko podaje swoje skojarzenia związane z podanymi wyrazami: <i>Gorący jak... Gorąco jak w... Jasny jak... Świeci jak... Gorąca... Ciepły...</i> 2. „Gotowane i surowe” <i>Pomoce: warzywa (w tym ziemniaki), owoce, jajka, surowe mięso (np. kurczak), pieczywo, sery.</i> Rodzic rozkłada na obrusie różne produkty spożywcze wymagające gotowania lub smażenia i gotowe do spożycia, np. warzywa, owoce, jajka, kawałek kurczaka, pieczywo, sery. Pozwala dziecku dotykać i wąchać produkty. Następnie prosi, aby wskazało te, które można jeść surowe, i pyta, jak można przyrządzić pozostałe (ugotować, upiec, usmażyć). Dziecko może podać też przykłady potraw, jakie można z nich przygotować. 3. „Ciepła przekąska” Rodzic przygotowuje artykuły do fondue i pyta, czy dziecko wie, co będą przyrządzać. Opowiada, że podgrzeją żółte ser, żeby się rozpuściło, i będą go jeść z kawałkami bułki. Pozwala obejrzeć zestaw do fondue i opisuje sposób przygotowania w nim przekąski. Przypomina o zachowaniu ostrożności w kontakcie z ogniem i gorącym jedzeniem. Prosi dziecko o umycie rąk, a następnie wyznacza zadania po kolei. Najpierw kroi kromki bułki w dużą kostkę, później kroi ser na mniejsze kawałki, a na koniec nakrywa do stołów, rozkłada talerzyki, patyczki i serwetki. Rodzic ustawia zapalony podgrzewacz pod naczyniem, dziecko wkłada ostrożnie do środka pokrojony ser. Dziecko samodzielnie zanurza w serze nabita na patyk bułkę. Przypomina o odpowiednim zachowaniu przy stole, stosowaniu zwrotów grzecznościowych i sprzątaniiu po skończonym posiłku.

	<p>4. „Zupa jarzynowa” Rodzic rozmawia z dzieckiem o etapach przygotowania zupy. Wyjaśnia, że podczas gotowania w garnku bulgocze woda, a wraz z nią poruszają się kawałki pokrojonych warzyw: podskakują, mieszają się, pływają itp. Kiedy zmniejszyśmy płomień palnika, woda uspokaja się, kawałki warzyw poruszają się wolno, spokojnie. Rodzic prezentuje nagranie. Kiedy muzyka jest skoczna i szybka, dziecko podskakuje w różnych kierunkach. Źródło: Nowa Era: Kolekcja przedszkolaka, Plan pracy i szkice zajęć</p>
<p>Link do materiałów , karty pracy itp.</p>	<p>Melodia „Szybko - wolno”</p>
<p>Zrealizowane założenia podstawy programowej (obszar, podstawowe cele)</p>	<p>I. Obszar fizyczny: - uczestniczy w zabawach ruchowych, w tym rytmicznych, muzycznych, naśladowczych, z przyborami lub bez nich (5) II. Obszar emocjonalny: - rozróżnia emocje i uczucia przyjemne i nieprzyjemne, ma świadomość, że odczuwają i przeżywają je wszyscy ludzie (6) III. Obszar społeczny: - odczuwa więź z osobami bliskimi IV. Obszar poznawczy: - uważnie słucha tekstów literackich i odpowiada na pytania (2, 5) – wykazuje zainteresowanie zgłębianiem tajemnic żywiołu ognia, – wzbogaca słownictwo, podając związki wyrazowe i skojarzenia, – wie, jakie produkty wymagają obróbki cieplnej przed spożyciem, – aktywnie uczestniczy w zajęciach kulinarnych, poznaje technikę przyrządzania posiłku (fondue), – wie, jak zachować się przy stole, – odpowiednio reaguje na zmiany tempa w muzyce.</p>

Opracowała: Aleksandra Gwozdowska