**Konspekt zajęć**

**Prowadząca:** mgr Ewa Wojtyczko

**Klasa: V**

**Data:** 21.11.2019

**Temat zajęć:** Liczę, że znasz liczebniki

**Cele:**

1. Cel ogólny – poznanie nowej części mowy,
2. Cele szczegółowe - Uczeń:

* Odróżnia liczebniki od innych części mowy,
* Potrafi odróżnić liczebnik porządkowy od głównego,
* Tworzy liczebnik porządkowy od liczebnika głównego,

**Metoda:**

* Podająca,
* Gier dydaktycznych,
* Ćwiczeń praktycznych,

**Formy:**

indywidualna, zespołowa.

**Sposoby różnicowania metod i form pracy:**

Nauczyciel wspomaga dzieci, które nie radzą sobie z zadaniem.

**Środki dydaktyczne**: tablica interaktywna

**Realizowane obszary podstawy programowej:** II 1.1., II 1.2, II 1.4.,

**Przebieg:**

1. Zajęcia rozpoczynają się od powtórzenia wcześniej poznanych części mowy. Nauczyciel wyświetla prezentację w programie <https://edit.genial.ly> dzięki której uczniowie przypominają sobie części mowy i poznają miejsce dla nowej części w opanowanej już metodzie pamięciowej.
2. Nauczyciel prosi uczniów o zanotowanie tematu zajęć.
3. Nauczyciel objaśnia zagadnienia teoretyczne związane z nową częścią mowy. Prosi uczniów o zanotowanie w zeszycie najważniejszych faktów. (załącznik nr 1)
4. Nauczyciel prosi uczniów o posegregowanie liczników porządkowych i głównych w aplikacji <https://learningapps.org/2250237>
5. Następnie uczniowie próbują utworzyć liczebniki porządkowe od głównych. Do weryfikacji odpowiedzi używają programu <https://quizlet.com> Uczeń poproszony o weryfikację odpowiedzi może zostać wybrany przy pomocy aplikacji <https://wheelofnames.com/>
6. Nauczyciel uprzedza uczniów, że niektóre rzeczowniki przypominają liczebniki. W celu przećwiczenia różnicowania tych części mowy uczniowie uruchamiają aplikację <https://www.educandy.com>
7. Nauczyciel rozdaje do uzupełnienia przepis kulinarny, w którym wszystkie liczebniki należy zapisać słownie. . (załącznik nr 2) Jeśli uczniowie nie zdążą wykonać ćwiczenia na lekcji odrobią je na zadanie domowe.
8. Zakończenie lekcji to jej ewaluacja za pomocą aplikacji <https://www.classroomscreen.com/exitpoll.html>

Załącznik 1.

M. dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

D.  dwóch ryb - dwóch krzeseł - dwóch robotów

C.  dwóm rybom - dwóm krzesłom - dwóm robotom

B.  dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

N. dwiema rybami - dwoma krzesłami - dwoma robotami

Ms. dwóch rybach - dwóch krzesłach - dwóch robotach

W. dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

M. dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

D.  dwóch ryb - dwóch krzeseł - dwóch robotów

C.  dwóm rybom - dwóm krzesłom - dwóm robotom

B.  dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

N. dwiema rybami - dwoma krzesłami - dwoma robotami

Ms. dwóch rybach - dwóch krzesłach - dwóch robotach

W. dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

M. dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

D.  dwóch ryb - dwóch krzeseł - dwóch robotów

C.  dwóm rybom - dwóm krzesłom - dwóm robotom

B.  dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

N. dwiema rybami - dwoma krzesłami - dwoma robotami

Ms. dwóch rybach - dwóch krzesłach - dwóch robotach

W. dwie ryby - dwa krzesła - dwa roboty

Załącznik nr 2

**Pączki**

Składniki:

(1300) …………………………………………….gramów mąki

(100)………………………………………………. gramów drożdży

(5)………………………….. jajek

(1)……………………….. szklanka cukru

(1)…………………………….. litr mleka

(1)……………………………….. słoik marmolady różanej

Drożdże wkruszamy do miski, nie zapominamy o (2)……………….. łyżkach cukru, (1) …………………….. litrze ciepłego mleka oraz (3)………………………….. łyżkach mąki. Wszystko dokładnie mieszamy by drożdże się rozpuściły. Rozczyn odkładamy w ciepłe miejsce na (15) …………………………………minut. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy wyrośnięty rozczyn , jajka ubite z cukrem i zaczynamy wyrabiać ciasto, po chwili dodajemy rozpuszczone i przestudzone masło lub margarynę. Wyrabiamy ciasto na gładkie i lśniące. Po wyrobieniu ciasto odkładamy w misce do ciepłego miejsca na (20)……………………………………. minut i oprószamy mąką. Po (20)………………………………….. minutach przechodzimy do formowania pączków. Urywamy po kawałku z ciasta i rozkładamy na płaski placuszek , na środek dajemy trochę marmolady, i zawijamy na gładką kulkę. Postępujemy tak z całym ciastem. Pączki układamy w odstępach, ponieważ podrosną. Przykrywamy je na (10) …………………………… minut. Po tym czasie spłaszczamy je. Wtedy będą miały ładny kształt przy smażeniu. Zostawiamy na około (8)……………..………… minut. Do garnka wlewamy olej i grzejemy. Ustawiamy na małym ogniu i czekamy jakieś (5) ……………………….. minut i możemy wkładać pierwsze pączki. Po wrzuceniu pączków olej musi delikatnie bulgotać. Pączki po wyjęciu z oleju dajemy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym aby usunąć nadmiar tłuszczu