**SCENARIUSZ ZAJĘĆ ROZWIJAJĄCYCH ZAINTERESOWANIA I UZDOLNIENIA: ZAJĘCIA ARTYSTYCZNE**

**Prowadzący**: Anna Kowalska

**Klasa**: 1 AS, 3 NR.

**Przedmiot**: Zajęcia artystyczne.

**Czas trwania zajęć**: 60 minut

**Temat**: Pizza zdrowa i kolorowa.

**Cel główny:**

**1.** Zapoznanie uczniów z przeznaczeniem oraz obsługą kuchenki elektrycznej Beko.

**2.** Przygotowanie i pieczenie pizzy.

**Cele operacyjne:**

* Uczeń zna zasady, które należy przestrzegać, aby bezpiecznie korzystać z takich urządzeń jak kuchenka elektryczna Beko
* Uczeń kształtuje nawyki właściwego postępowania podczas pracy na zajęciach i przewiduje skutki niewłaściwego postępowania
* Uczeń rozwija wyobraźnię i inwencje twórczą
* Uczeń potrafi współpracować w grupie
* Uczeń potrafi przygotować ciasto na pizzę
* Uczeń potrafi wymienić składniki na pizzę
* Uczeń potrafi samodzielnie skomponować swoją pizzę
* Uczeń smakuje przygotowaną przez siebie pizzę

**Metody i formy pracy:**

* praktycznego działania

**Formy pracy:**

* Indywidualna
* Zbiorowa

**Środki dydaktyczne:**

* Kuchenka elektryczna Beko, miska, mąka, woda, sól, drożdże, olej, ser żółty, sos pomidorowy, wędlina, pieczarki, pomidorki koktajlowe, papier do pieczenia, wałek, ketchup, talerze, serwetki.

**Przebieg zajęć:**

**1.Czynności wstępne i organizacyjne:**

* przywitanie uczniów
* sprawdzenie obecności
* zaprezentowanie tematu lekcji

**2. Zajęcia właściwe:**

* Zapoznanie się przez uczniów z instrukcją i obsługą kuchenki elektrycznej Beko
* Przygotowanie przez uczniów ciasta na pizzę
* Przygotowanie przez uczniów składników na pizzę
* Komponowanie przez uczniów pizzy
* Włożenie przygotowanej pizzy do piekarnika
* Konsumowanie przez uczniów upieczonej pizzy.

**3. Zajęcia końcowe i ewaluacja:**

* Czynności porządkowe: uczniowie sprzątają swoje stanowiska pracy, wyłączają kuchenkę elektryczną pod nadzorem nauczyciela
* Nauczyciel przeprowadza podsumowanie lekcji, zbiera wrażenia uczniów, pyta, co podobało się najbardziej w zajęciach?
* Podziękowanie i pożegnanie uczniów.