**Scenariusz zajęć zdalnych dla dzieci 4-letnich**

**Opracowanie:** nauczyciele wychowania przedszkolnego SPP w Wolanowie

**Temat zajęć: Babeczki wielkanocne**

**Grupa:** 4- latki

**Cele ogólne:**

* wzmacnianie więzi rodzinnych
* rozwijanie mowy
* kultywowanie tradycji związanych ze świętami Wielkanocy
* potrafi wymienić składniki potrzebne do babeczek Wielkanocnych

**Cele szczegółowe- dziecko:**

* swobodnie wypowiada się na określony temat
* odpowiada na pytania
* rozwijanie sprawności manualnej i spostrzegawczości
* zna produkty potrzebne do wykonania babeczek
* wie jak należy wykonać babeczki Wielkanocne

Realizacja zadań zgodna z podstawą programową.

**Kompetencje kluczowe:**

**Porozumiewanie się w języku ojczystym:**

* wypowiadanie się na temat
* rozumienie i wykonywanie poleceń

**Umiejętność uczenia się:**

* odwoływanie się do doświadczeń i posiadanej wiedzy

**Metody pracy:**

– czynne: ćwiczeń, zadań stawianych dziecku oraz kierowania własną działalnością

– słowne: żywego słowa, rozmowa kierowana, objaśnienia i instrukcje

**Formy pracy**: indywidualna

**Środki dydaktyczne:**

Przepis na babeczki (załącznik 1), mąka, cukier, jajko, olej, mleko, kakao lub kisiel, wyprawka plastyczna 22 (załącznik 2), nożyczki.

**Przebieg zajęć:**

1. **Rozmowa dziecka z rodzicami na temat świątecznych ciast.**

Rozmowa kierowana- rodzic wymienia ciasta Wielkanocne. Pyta dziecko:

- Jakie ciasta znajdują się na stole w ich domu w czasie Wielkanocy?

− Które ciasta lubi najbardziej?

1. **Wykonanie wspólnie z rodzicem babeczek wielkanocnych.**

Rodzic pokazuje i wymienia produkty niezbędne do wykonania babeczek wielkanocnych z przepisu (załącznik 1), prosi dziecko o podawanie kolejnych produktów do sporządzenia babeczek. Rodzic wspólnie z dzieckiem miesza łyżką produkty. Gotową masę przekłada do foremek z dzieckiem. Następnie rodzic umieszcza babeczki w piekarniku.

1. **Zabawa plastyczna „Pisanka”- Wyprawka plastyczna nr 22 (załącznik 2).**

Dziecko koloruje rysunek jajka. Odszukuje przy pomocy rodzica wśród naklejek obrazków związanych z Wielkanocą. Ozdabia nimi jajka według własnego pomysłu. Na koniec wycina pisankę.

**Załącznik 1**

**Składniki:**

- 2 szkl. mąki

- 0,5 szkl. cukru

- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

- 2 łyżki kakao lub puchatka, zamiast kakao można dodać opakowanie dowolnego kiślu

- 0,5 szkl. oleju

- 1 jajko

- 1 szkl. mleka

**Przygotowanie:**

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą. Nie trzeba używać miksera wystarczy łyżka. Wypełniamy ok 2/3 wysokości foremki. Pieczemy w 180\*C ok. 15 min.

Załącznik 2

