

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.

Scenariusz zajęć: 22.01.2010r.

Temat zajęć: Kalafiorowa sałatka.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie sałatki kalafiorowej z zachowaniem poznanych zasad BHP.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania sałatki kalafiorowej według podanego przepisu,
- pobudzanie zmysłów,

Cele kształtujące:

- utrwalenie i przestrzeganie znajomości zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania sałatki,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania sałatki,
- wyrabianie umiejętności posługiwania się nożem,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania.

Cele wychowawcze:

- wdrażanie do brania aktywnego udziału w zajęciach,
- integracja zespołu grupowego,
- wyrabianie ducha rywalizacji, poczucia własnej wartości.

Metody: praktyczne działanie, prezentacja wykonanej pracy, instruktaż.

Potrzebne artykuły spożywcze: kalafior, kukurydza, jaja, natka pietruszki, majonez, sól, pieprz.

Przebieg zajęć

1. Powitanie grupy.
2. Zapoznanie uczennic z celami zajęć.
3. Zapoznanie uczennic z przepisem.
4. Przygotowanie miejsca pracy oraz produktów kulinarnych potrzebnych do wykonania sałatki.
5. Sałatka- wykonanie.
6. Wspólny poczęstunek.
7. Czynności porządkowe.
8. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak