

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.

13.10.2010r.

Temat zajęć: Przygotowanie jesiennej sałatki.

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

Cele poznawcze:

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

Cele kształcące:

- 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.

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 jesiennej sałatki.
5. Krojenie poszczególnych warzyw według instrukcji podanej przez prowadzącą.
6. Wymieszanie wszystkich składników.
7. Doprawienie do smaku.
8. Wspólny poczęstunek.
9. Czynności porządkowe.
10. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak