

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.
29.09.2010r.

Temat zajęć: Przygotowanie warzywnej sałatki.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie warzywnej 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, tarką,
- 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: ziemniaki, groszek, ogórki, por, marchew, papryka, kukurydza, jaja, 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. Ugotowanie potrzebnych produktów.
6. Wykonanie sałatki. Doskonalenie umiejętności posługiwania się nożem. Doprawienie do smaku.
7. Wspólny poczęstunek.
8. Czynności porządkowe.
9. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak