

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią”- 08.05.2012r.

Temat zajęć: Wiosenna sałatka z żółtym serem.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie sałatki według podanego przepisu.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania sałatki,
- pobudzanie zmysłów podczas jedzenia przygotowanej sałatki,

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie znajomości zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania sałatki,
- doskonalenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania sałatki,
- doskonalenie umiejętności poprawnego posługiwania się przepisem kulinarnym,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się nożem,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się tarką,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- kształtowanie nawyku zdrowego odżywiania się.

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 przepisem.
3. Przygotowanie miejsca pracy.
4. Przygotowanie produktów kulinarnych potrzebnych do wykonania sałatki (mycie potrzebnych składników).
5. Wykonanie sałatki (obieranie, krojenie potrzebnych warzyw).
6. Tarkowanie żółtego sera na tarce.
7. Wykonanie sosu do sałatki.
8. Wymieszanie wszystkich składników.
9. Wspólny poczęstunek.
10. Czynności porządkowe.
11. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak