

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.  
14.04.2010r.

Temat zajęć: Wiosenna sałatka.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie wiosennej 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,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania sałatki,
- wyrabianie umiejętności poprawnego posługiwania się przepisem kulinarnym,
- 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: pomidory, ogórki (świeże), rzodkiewki, szczypior, ser feta, sos do sałatek.

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. Wykonanie sałatki.
6. Wspólny poczęstunek.
7. Czynności porządkowe.
8. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak