

Konspekt zajęć

Data: 13.03.2018r.

Temat zajęć: Kulinarne zajęcia praktyczne – surówki i sałatki

Cele

Cel główny:

- zapoznanie uczniów ze sposobami przygotowania surówek i sałatek ze zwróceniem szczególnej uwagi na wartości odżywcze warzyw i owoców.

Cele operacyjne:

Uczeń:

- wyrabianie umiejętności planowania, organizowania i współpracy w zespole,
- wykonanie surówek według ściśle podanego przepisu,
- przestrzeganie higieny i bezpieczeństwa podczas wykonywania zadań,
- umie posługiwać się wagą,
- kształtuje odpowiedzialność i kreatywność,
- kroje warzywa na sałatkę,
- korzysta z e- podręcznika,
- ocenia swoje zaangażowanie w czasie lekcji,
- zgodnie współpracuje z rówieśnikami,
- współpracuje w zespole.

Metody i formy:

Oparte na słowie: rozmowa dydaktyczna z uczniami

Oparte na obserwacji: oglądanie przepisów

Oparte na praktycznym działaniu: krojenie warzyw, przygotowywanie stanowiska pracy

Formy pracy:

- zbiorowa
- indywidualna

Pomoce dydaktyczne: waga, książka kucharska, owoce i warzywa, deski, noże, fartuch

Przebieg zajęć:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć.
3. Pogadanka o owocach i warzywach, przygotowanie stanowisk do pracy.
4. Omówienie zasad prawidłowego sporządzania sałatek i surówek.
5. Przygotowywanie i degustacja sałatek i surówek.
6. Wspólne sprzątanie stanowisk pracy.
7. Podsumowanie zajęć i podanie informacji zwrotnej przez nauczyciela.
8. Dokonanie przez uczniów samooceny.

Opracowanie i realizacja

Martyna Madeja