

Konspekt zajęć

Data zajęć: 25.03.2019r.

Czas zajęć: 45 minut

Temat zajęć: Potrawa z ziemniaków – placki ziemniaczane.

Cel główny:

- nabycie umiejętności przygotowania placków ziemniaczanych.
- doskonalenie umiejętności posługiwania się wagą elektroniczną,
- **operacyjne**
- zna produkty potrzebne do przygotowania placków ziemniaczanych,
- potrafi dobrać narzędzia niezbędne do przygotowania placków ziemniaczanych,
- potrafi samodzielnie obrać ziemniaki, a następnie zetrzeć je na tarce,
- potrafi samodzielnie połączyć wszystkie produkty w celu przygotowania ciasta na placki ziemniaczane,
- potrafi wyszukać w zasobach Internetu film instruktażowy,
- potrafi rozwiązać krzyżówkę,
- czyta ze zrozumieniem,
- potrafi posługiwać się wagą elektroniczną,
- weźmie udział w rozmowie kierowanej,
- bezpiecznie posługuje się nożem, tarką,
- wie jak prawidłowo i bezpiecznie obsługiwać piecyk elektryczny,
- współpracuje w grupie zadaniowej,
- dba o ład i porządek na stanowisku pracy.

Metody pracy:

Oparte na obserwacji:

- produkty spożywcze, przybory kuchenne potrzebne do sporządzenia placków ziemniaczanych,
- oglądanie w serwisie internetowym You Tube filmiku pt. „Placki ziemniaczane – klasyczny przepis”.

Oparte na słowie:

- pogadanka,

- omówienie sposobu wykonania placków ziemniaczanych,

Oparte na praktycznym działaniu:

- ekspresja konkretna (sporządzenie placków ziemniaczanych),
- ekspresja oderwana (ćwiczenia w mówieniu, czytaniu, pisaniu, ważeniu wagą elektroniczną).

Formy pracy:

- zbiorowa
- indywidualna

Pomoce dydaktyczne:

- produkty niezbędne do wykonania i smażenia placków ziemniaczanych: ziemniaki, jajka, mąka pszenna, cebula, sól, olej,
- narzędzia kuchenne niezbędne do wykonania i smażenia placków ziemniaczanych: noże, tarki, naczynie na ziemniaki i ciasto ziemniaczane, patelnia, łopatka do przerzucania placków, kuchenka elektryczna,
- tablet, waga elektroniczna, krzyżówka tematyczna.

Przebieg zajęć:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć.
3. Rozmowa nawiązująca do tematu zajęć. Prowadzący pyta: Jakie potrawy można przygotować z ziemniaków?.
4. Prowadzący pokazuje produkty i przybory potrzebne do przygotowania placków ziemniaczanych.
5. Wyszukanie potrzebnych informacji w Internecie: filmiku pt. „Placki ziemniaczane – klasyczny przepis”.
6. Wspólne rozwiązanie krzyżówki tematycznej.
7. Prowadzący przypomina o zachowaniu higieny i bezpieczeństwa podczas pracy.
8. Ważenie wagą elektroniczną ziemniaków.
9. Podział obowiązków pracy.
10. Przygotowanie ciasta na placki ziemniaczane: wspólne obieranie ziemniaków, starcie ziemniaków na tarce, dodanie jajek, mąki, cebuli, soli, mieszanie ciasta, smażenie placków pod nadzorem prowadzącego zajęcia.
11. Wspólne spożycie przygotowanej potrawy.
12. Sprzątanie miejsca pracy.
13. Nakrycie stołu.
14. Degustacja placków ziemniaczanych.
15. Podsumowanie przekazanych wiadomości.
16. Pochwała za dobrze wykonaną pracę.
17. Dokonanie samooceny.

Paweł Rembecki