

Konspekt zajęć

Data zajęć: 08.04.2019r.

Czas zajęć: 45 minut

Temat zajęć: Wiosenne warzywa – wykonanie kanapek.

Cel główny:

- nabycie praktycznej umiejętności sporządzania kanapek,

- operacyjne:

Uczeń:

- zna wartości odżywcze warzyw,
- rozpoznaje wiosenne warzywa,
- czyta ze zrozumieniem,
- weźmie udział w rozmowie kierowanej,
- potrafi poprawnie przyporządkować wyraz do ilustracji,
- potrafi rozwiązać krzyżówkę,
- potrafi wyszukać w zasobach Internetu film instruktażowy,
- liczy na konkretach w zakresie dziesięciu,
- waży wagą elektroniczną,
- bezpiecznie używa przyborów kuchennych,
- zachowuje higienę podczas przygotowania kanapek (mycie rąk przed i po posiłku),
- potrafi zgodnie i efektywnie pracować w grupie,
- potrafi nakryć do stołu,
- kulturalnie zachowa się podczas degustacji kanapek.

Metody pracy:

Oparte na obserwacji:

- pokaz ilustracji przedstawiających warzywa, warzywa naturalne, produkty i przybory kuchenne potrzebne do sporządzenia kanapek,
- demonstracja sposobu przygotowania kanapek,
- oglądanie w serwisie internetowym You Tube filmiku pt. „Wiosenne kanapki”.

Oparte na słowie:

- pogadanka,
- przypomnienie regulaminu obowiązującego w PGD.
- omówienie sposobu wykonania kanapek.

Oparte na praktycznym działaniu:

- ekspresja konkretna (sporządzenie kanapek),
- ekspresja oderwana (ćwiczenia w czytaniu, pisaniu, dodawaniu, odejmowaniu, ważeniu wagą elektroniczną).

Formy pracy:

- zbiorowa
- indywidualna

Pomoce dydaktyczne:

Produkty spożywcze potrzebne do wykonania kanapek: ogórki, pomidory, rzodkiewki, szczypior, sałata, chleb masło, wędlina, żółty ser, keczup, deska, nóż, ścierka, talerz, itd. tablet, waga elektroniczna, krzyżówka tematyczna, rozsypanki wyrazowe, zagadki.

.Przebieg zajęć:

1. Powitanie, przygotowanie do zajęć.
2. Rozwiązanie krzyżówki, której hasło będzie wprowadzeniem do tematu zajęć.
3. Przypomnienie wiadomości dotyczących walorów zdrowotnych płynących ze spożywania warzyw.
4. Na stole znajdują się warzywa, uczniowie nazywają je, określają kolor: czerwony, pomarańczowy, zielony. Wielkość: mały, duży, krótki, długi, okrągły, dobierają napisy do poszczególnych warzyw.
5. Ćwiczenia matematyczne:(dodawanie i odejmowanie w zakresie dziesięciu z wykorzystaniem warzyw, ważenie warzyw wagą elektroniczną).
6. Wyszukanie potrzebnych informacji w Internecie: filmiku pt. „Wiosenne kanapki”.
7. Segregowanie produktów: (chleb, masło, wędlina, sałata, rzodkiewka, szczypiorek, pomidor, ogórek).
8. Prowadzący przypomina o zachowaniu higieny i bezpieczeństwa podczas pracy.
9. Uczniowie przystępują do wykonywania poszczególnych czynności: mycie warzyw, smarowanie chleba, krojenie warzyw, dekoracja kanapek.
10. Nakrycie stołu na kanapkowe przyjęcie.
11. Degustacja kanapek.
12. Podsumowanie przekazanych wiadomości.
13. Pochwała za dobrze wykonaną pracę.
14. Dokonanie samooceny.

Paweł Rembecki