

Konspekt zajęć

Data zajęć: 04.03.2019r.

Czas zajęć: 45 minut

Temat zajęć: Zapiekanki z żółtym serem i pieczarkami.

Cel główny:

- nabycie umiejętności przygotowania zapiekanki,
- nabycie umiejętności posługiwania się wagą elektroniczną,

- operacyjne:

Uczeń:

- zna produkty potrzebne do przygotowania zapiekanki,
- wie jak przygotować zapiekanki,
- 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 zapiekanek,
- oglądanie w serwisie internetowym You Tube filmiku pt. „Jak zrobić zapiekankę z żółtym serem i pieczarkami?”.

Oparte na słowie:

- pogadanka,
- omówienie sposobu wykonania zapiekanek,

Oparte na praktycznym działaniu:

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

Formy pracy:

- zbiorowa
- indywidualna

Pomoce dydaktyczne:

Produkty spożywcze potrzebne do wykonania zapiekanek: bagietki, pieczarki, żółty ser, masło, keczup, przybory kuchenne: tarka, noże, deski do krojenia, talerze, piecyk elektryczny, tablet, waga elektroniczna, krzyżówka tematyczna.

Przebieg zajęć:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć.
3. Prowadzący pokazuje produkty i przybory potrzebne do przygotowania zapiekanek.
4. Wyszukanie potrzebnych informacji w Internecie: filmiku pt. „Jak zrobić zapiekankę z żółtym serem i pieczarkami?”.
5. Wspólne rozwiązanie krzyżówki tematycznej.
6. Prowadzący przypomina o zachowaniu higieny i bezpieczeństwa podczas pracy.
7. Ważenie wagą elektroniczną różnych produktów spożywczych: pieczarek, żółtego sera itp.
8. Ćwiczenia praktyczne – wykonanie zapiekanek zgodnie z instrukcją podaną w filmiku. Wyciągnięcie wniosków z przeprowadzonego doświadczenia.
9. Sprzątanie miejsca pracy.
10. Nakrycie stołu.
11. Wyjście zapiekanek z piekarnika – polanie keczupem.
12. Degustacja zapiekanek.
13. Podsumowanie przekazanych wiadomości.
14. Pochwała za dobrze wykonaną pracę.
15. Dokonanie samooceny.

Paweł Rembecki

