

SCENARIUSZ ZAJĘĆ

Miejsce: Zespół Szkół Specjalnych w Opolu - Szkoła Przynosząca do Pracy

Przedmiot: Przynoszenie do Pracy – Gospodarstwo domowe

Klasa: III A SPDP

Prowadzący: Agata Rajca

Temat zajęć: Sałatka jarzynowa

Czas trwania zajęć: 4 godz. lekcyjne

Cele ogólne:

- utrwalanie i poszerzanie wiedzy o zdrowym odżywianiu
- doskonalenie prostych czynności i umiejętności niezbędnych w życiu codziennym
- przestrzeganie zasad BHP podczas przygotowywania posiłków
- doskonalenie umiejętności organizowania stanowiska pracy, wykonywania powierzonych czynności
- kształcenie kompetencji społecznych (kultura podawania i spożywania posiłku)

Cele operacyjne:

Uczeń :

- odczytuje cenę i odlicza pieniądze niezbędne do zakupu produktu
- robi zakupy wg listy (przy pomocy n-la)
- pracuje w odzieży ochronnej
- stosuje zasady BHP w czasie przygotowywania posiłków
- utrzymuje porządek w miejscu pracy i po jej zakończeniu
- przygotowuje potrzebne narzędzia
- prawidłowo posługuje się narzędziami kuchennymi
- przygotowuje potrzebne produkty wg przepisu lub instrukcji słownej
- rozpoznaje i opisuje warzywa i potrafi podać sposoby ich wykorzystania w praktyce (potrawy z poszczególnych warzyw)
- dokonuje obróbki warzyw– obieranie, krojenie
- wykonuje potrawę wg przepisu lub instrukcji słownej
- bezpiecznie obsługuje kuchenkę elektryczną (pod kontrolą n-la)
- prawidłowo nakrywa do stołu
- wykonuje czynności kelnerskie (podaje i sprząta ze stołu)
- kulturalnie zachowuje się przy stole

Cele rewalidacyjne:

Uczeń:

- rozwija sprawność manualną,
- ćwiczy koncentrację, pamięć, uwagę
- potrafi pracować samodzielnie i współdziałać w grupie

Metody pracy:

- słowna (rozmowa kierowana, instrukcja słowna)

- oglądowa (pokaz z objaśnieniem)
- praktycznego działania

Formy pracy:

- indywidualna
- zbiorowa

Środki dydaktyczne:

- zdjęcia, przepis na sałatkę
- monety i banknoty
- zastawa stołowa, sztucce, serwetki
- narzędzia kuchenne (nożyki, obieraki, deski, garnki, miski, salaterki, itp.)
- warzywa (marchewka, pietruszka, seler, por, ziemniaki, groszek, ogórki kiszone), jajka, majonez, przyprawy: pieprz i sól

Przebieg zajęć:

1. Rozpoczęcie zajęć

- powitanie uczniów, zapoznanie z tematyką zajęć

2. Zakupy w sklepie

- przygotowanie listy zakupów
- odliczenie odpowiedniej do zapłaty kwoty pieniędzy
- dokonanie zakupów, płacenie odliczoną kwotą pieniędzy (przy wsparciu nauczyciela),
- pakowanie zakupów

3. Przygotowanie stanowisk pracy

- podanie czynności i zadań zaplanowanych na zajęcia
- przypomnienie zasad BHP w czasie pracy (używanie narzędzi, urządzeń)
- mycie rąk, założenie fartuchów
- przygotowanie potrzebnych narzędzi kuchennych

3. Omówienie wartości odżywczej warzyw. Charakterystyka poszczególnych warzyw. Przypomnienie jakie inne potrawy można zrobić z przygotowanych do sałatki warzyw.

4. Przygotowanie obieraków, desek.

5. Przygotowanie potrawy wg przepisu

- mycie warzyw, obieranie
- włączanie kuchenki, nalewanie wody do garnków, gotowanie warzyw i jajek, studzenie
- obieranie ze skorupki jajek
- krojenie w kostkę warzyw i jajek
- otwieranie puszki z groszkiem, odsączanie, dodawanie do pozostałych składników
- doprawianie solą i pieprzem
- mieszanie z majonezem

6. Porządkowanie miejsca pracy

- mycie naczyń, narzędzi, odkładanie na właściwe miejsca, mycie rąk
- czynności porządkowe w sali (wycieranie stołów, zamiatanie podłogi)

7. Kulturalne spożywanie posiłku

- przygotowanie stołów do spożywania posiłku (nakrycie stołu obrusem, położenie serwetek, rozstawienie talerzy, odpowiednie ułożenie sztućców)
- podanie przygotowanej sałatki, nakładanie porcji na talerze (przez wybranego ucznia)
- kulturalne spożywanie posiłku (przy użyciu widelców, korzystanie z serwetek, spokojne zachowanie przy stole)
- sprzątanie ze stołu talerzy i sztućców, zmywanie naczyń

9. Podsumowanie zajęć i ocena pracy uczniów

10. Pożegnanie