

SCENARIUSZ ZAJĘĆ W GRUPIE I

MARZENA BIAŁECKA

TEMAT: Zajęcia kulinarne - pieczenie jabłecznika. Zwracanie uwagi na kolejność wykonywania czynności oraz na pozytywne relacje w grupie. Realizacja programu profilaktyczno - wychowawczego.

Czas trwania: 90 minut

Data: 18. 03. 2020 r.

Miejsce: pracownia gospodarstwa domowego

Grupa: I

Wychowawca prowadzący: Marzena Białecką

CEL OGÓLNY:

Nabywanie umiejętności upieczenia ciasta.

CELE SZCZEGÓŁOWE:

1. Rozróżnianie i nazywanie produktów potrzebnych do wykonania ciasta
2. Rozwijanie koordynacji wzrokowo – ruchowej
3. Rozwijanie sprawności manualnej
4. Kształtowanie koleżeńskej postawy wobec słabiej funkcjonujących koleżanek
5. Wykorzystanie nabytych i utrwalonych umiejętności w codziennym życiu
6. Rozwijanie umiejętności pracy w zespole.

CELE OPERACYJNE - wychowanka potrafi:

1. Przygotować stanowisko pracy
2. Korzystać z przepisu na ciasteczka
3. Zaplanować poszczególne etapy pracy
4. Wykonać polecenia osoby prowadzącej
5. Wygniatać, lepić i układać ciasto na blasze
6. Estetycznie i prawidłowo podać wykonany deser
7. Współdziałać w grupie.

Wychowanka zna:

1. Podstawowe produkty potrzebne do wykonania przepisu
2. Podstawowe narzędzia kuchenne potrzebne do wykonania zadania
3. Regulamin obowiązujący w pracowni gospodarstwa domowego
4. Zasady BHP

METODY:

1. Werbalna: pogadanka, rozmowa
2. Poglądowa: pokaz, prezentacja, obserwacja
3. Praktycznego działania – udział wychowanek w wykonywaniu ciasta.

FORMY PRACY:

1. Indywidualna
2. Zbiorowa.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

1. Książka z przepisami
2. Narzędzia kuchenne: łyżki, szklanka, miska, blacha do pieczenia, widelce, fartuchy, minutnik, serwetki, talerzyki, ręczniki, deski do krojenia, noże, sitko, płyn do mycia naczyń oraz rąk.
3. Składniki potrzebne do pieczenia jabłecznika: mąka pszenna, cukier, cukier waniliowy, masło, jajka, proszek do pieczenia, cynamon, jabłka.

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

- I. **Wprowadzenie:** przywitanie, poinformowanie wychowanek o temacie zajęć
- II. **Zajęcia właściwe:**

1. Przypomnienie kuchennego regulaminu oraz zasad higieny
2. Założenie fartuchów, a następnie umycie rąk
3. Zapoznanie się z przepisem na ciasto z jabłkami
4. Wyłożenie i nazwanie produktów (składników ciasta), a następnie odrzucenie tych, które nie nadają się do jabłecznika
5. Przygotowanie potrzebnych narzędzi kuchennych.
6. Przygotowanie ciasta: włożenie do misek wszystkich potrzebnych składników, ugniatanie, wałkowanie, obieranie jabłek i podsmażanie, przygotowanie blach, wyłożenie ciasta na posmarowanej wcześniej blasze, dodanie jabłek, wykonanie kruszonki i obsypanie wierzchu ciasta
7. Wsuniecie ciasta do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec około 40 min.
8. Nastawienie minutnika
9. Pieczenie ciasta

III. Zajęcia końcowe:

1. Sprzątanie stanowisk pracy
2. Kulturalne spożycie posiłku.
3. Rozmowa na temat poznanych treści
4. Ocena zachowania i zaangażowania w prace poszczególnych wychowanek
5. Pożegnanie.