

Príprava desiaty

Cieľ: Chápať význam pôvodu potravín. Pripraviť desiatu. Poznať pracovný postup prípravy desiaty. Dodržiavať bezpečnosť pri práci s kuchynským náčiním. Zlepšiť manuálne zručnosti dôležité pre praktický život.

Vyučovaci predmet: Pracovné vyučovanie, 7.-9. ročník, téma: Rozvíjanie komunikačných schopností a sociálnych zručností, Samoobslužné činnosti, Komentovanie vlastnej činnosti.

Pomôcky: pečivo, nátierka, zelenina, šunka, syr, kuchynské náčinie, taniere.

Príprava: Tejto aktivite predchádzalo niekoľko aktivít, ako napr. diskusia o potravinách, exkurzia v školskej jedálni, didaktické hry. Nasledovalo vysvetlenie a príprava potrebných surovín a pomôcok. Žiaci boli poučení o BOZP.

Postup: V úvode aktivity každý žiak povedal, čo si bude pripravovať na desiatu, aké suroviny bude na prípravu potrebovať a ako si ju pripraví. Každý povedal, odkiaľ má danú surovinu (napr. paradajka je zo záhradky, šunka z obchodu a pod.). Pozreli sme sa na obaly produktov, ktoré boli kúpené a zistili sme ich pôvod. Pripomenuli sme si dôležitosť podpory lokálnych potravín. S deťmi sme si povedali pracovný postup - umyjem zeleninu, nakrájam pečivo, natriem nátierkou, na vrch poukladám šunku a zeleninu. Pomenovali sme kuchynské potreby, ktoré budeme potrebovať. Zruční žiaci pracovali samostatne, ostatní žiaci za pomoci pedagóga a asistenta. Po príprave žiaci svoje chutné desiaty zjedli, upratali triedu a umyli riady. Navrhli, že by sme si mohli desiaty pripravovať častejšie.

Zhrnutie: Žiaci si prostredníctvom tejto aktivity zdokonalili samoobslužné činnosti, rozvíjali jemnú motoriku, komunikačné schopnosti a sociálne zručnosti. Oboznámili sa s postupom prípravy desiaty a pôvodom potravín.

Prílohy:





Vypracovala: SZŠ s MŠ pre žiakov s AU, Myslavská 401/243, 040 16 Myslava