

Scenariusz zajęcia otwartego z dnia 25.01.2018 r.

Grupa : Indianie

Temat: Przysmaki dla babć i dziadków.

Cele:

- Wprowadzenie nastroju radości ze wspólnych przygotowań
- Nabywanie umiejętności posługiwania się różnymi przyborami kuchennymi i środkami żywieniowymi.
- Nauka dochodzenia do wspólnych ustaleń.
- Rozwijanie umiejętności współpracy w zespole

Formy pracy:

- indywidualna
- zespołowa

Metody pracy:

- czynne: zadań stawianych do wykonania, samodzielnych doświadczeń
- percepcyjne: pokaz

Pomoce dydaktyczne:

Talerzyki i noże jednorazowe, miseczki, duża miska, gotowane warzywa, galaretka, owoce w puszcze, wafle, nutella, wykałaczki, chrupki różnego kształtu, babeczki, paluszki, polewa czekoladowa, słodka posypka, kukurydza w puszcze, przyprawy, majonez, żelki, patyki do szaszłyków

Przebieg spotkania:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć- przedstawienie celu spotkania oraz zadań przygotowanych dla poszczególnych zespołów.
3. Zaproszenie dzieci i rodziców do działań kulinarnych:
 - zespół I- przygotowywanie szaszłyków z różnego rodzaju chrupek i żelek
 - zespół II – przygotowywanie wafelkowych ciasteczek-smarowanie wafelków nutellą, dżemem, sklejanie ich, rozcinanie na mniejsze porcje, układanie na talerzyku
 - zespół III –przygotowywanie słodkich paluszków-maczanie ich w polewie czekoladowej i obsypywanie słodką posypką
 - zespół IV- przygotowanie deseru galaretkowego- krojenie owoców na małe kawałki, wysypywanie na dno miseczki i zalewanie ich galaretką
 - zespół V- przygotowanie sałatki warzywnej- krojenie warzyw na małe kawałki, wsypywanie do miski, doprawianie przyprawami i wkładanie do babeczek;

4. Zabezpieczenie przygotowanych potraw folią spożywczą.
5. Wspólne sprzątanie sali po skończonej pracy.
6. Podziękowanie rodzicom i dzieciom za udział w zajęciach.