**PRZYSPOSOBIENIE DO PRACY- GOSPODARSTWO DOMOWE- GOTOWANIE**

**KLASA 3 SSPdP ,,b’’**

* Przygotowywanie prostych posiłków
* Wdrażania uczniów do wykonywania czynności związanych z nakrywaniem do stołu
* Porządkowanie miejsca pracy
* Rozpoznawanie sprzętu kuchennego i jego przeznaczenia
* Rozpoznawanie i nazywanie produktów spożywczych wykorzystywanych do wykonania potraw
* Odmierzanie potrzebnej ilości produktów
* Rozwijanie umiejętności proszenia o pomoc
* Rozwijanie umiejętności słuchania
* Wzmacnianie motywacji uczniów do inicjatywy oraz aktywności komunikacyjnej

PROPOZYCJE PRZYGOTOWANIA PROSTYCH POTRAW:

**Kanapki**- Przygotowanie produktów – mycie, obieranie, krojenie; Wykonanie potrawy – smarowanie kanapek masłem, układanie wybranych produktów : ser, wędlina, pomidor, ogórek, jajko; Degustacja; Porządkowanie stanowiska pracy; próby mycia naczyń.

**Kisiel-** Przygotowanie produktów – wyjęcie opakowania z szafki; wykonanie potrawy – przygotowanie garnka, nalanie wody; Mieszanie, nalanie do kubeczków; Degustacja; próby mycia naczyń.

**Sałatka owocowa**- Przygotowanie produktów potrzebnych do wykonania sałatki owocowej- mycie, obieranie, krojenie owoców w drobną kostkę; mieszanie składników w misce; Degustacja; Porządkowanie stanowiska pracy; wkładanie brudnych naczyń do zlewu/zmywarki.

**Sok z jabłek, marchwi i selera**- Przygotowanie produktów – mycie, obieranie, krojenie; wybranie odpowiedniego sprzętu potrzebnego do wykonania soku; Wykonanie potrawy – przygotowanie soku z marchwi, jabłek i selera; Degustacja; Porządkowanie stanowiska pracy- próby mycia naczyń.