

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 08.11.2011r.

Temat zajęć: Ciasto z kaszy manny.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie ciasta.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania ciasta według przepisu podanego przez prowadzącą,
- pobudzanie zmysłów.

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania ciasta,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania ciasta,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności bezpiecznego korzystania z urządzeń elektrycznych.

Cele wychowawcze:

- wdrażanie do brania aktywnego udziału w zajęciach,
- integracja zespołu grupowego,
- wyrabianie ducha rywalizacji, poczucia własnej wartości.

Metody: praktyczne działanie, prezentacja wykonanej pracy, instruktaż.

Przebieg zajęć

1. Powitanie.
2. Zapoznanie uczennic z celami zajęć.
3. Zapoznanie uczennic z przepisem.
4. Przygotowanie miejsca pracy.
5. Przygotowanie produktów spożywczych potrzebnych do wykonania ciasta.
6. Ugotowanie kaszy manny z potrzebnych składników.
7. Wyłożenie blachy herbatnikami.
8. Wylanie ostudzonej masy na herbatniki.
9. Przygotowanie polewy z podanych produktów.
10. Wylanie gotowej polewy na ciasto.
11. Posypanie góry ciasta kolorowymi ozdobami.
12. Wstawienie ciasta do lodówki.
13. Czynności porządkowe.
14. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
15. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia. Przygotowanym ciastem zostaną poczęstowały wszystkie dzieci w klasie.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak