

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.

Scenariusz zajęć: 08.01.2010r.

Temat zajęć: Twarogowe racuszki.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie apetycznych twarogowych racuszków z zachowaniem poznanych zasad BHP.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania twarogowych racuszków według podanego przepisu,
- pobudzanie zmysłów,

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania twarogowych racuszków,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania twarogowych racuszków,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności posługiwania się mikserem.

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.

Potrzebne artykuły spożywcze: twaróg, mleko, jajka, mąka, cukier waniliowy, cukier, olej, sól, cukier puder.

Przebieg zajęć

1. Powitanie.
2. Zapoznanie uczennic z celami zajęć.
3. Zapoznanie uczennic z przepisem.
4. Przygotowanie miejsca pracy oraz produktów kulinarnych potrzebnych do wykonania twarogowych racuszków.
5. Twarogowe racuszki - wykonanie.
6. Wspólny poczęstunek.
7. Czynności porządkowe.
8. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: Monika Sufleta- Galczak