

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 25.10.2011r.

Temat zajęć: Ciasto szarlotka.

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 szarlotki,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności posługiwania się mikserem,
- kształtowanie umiejętności posługiwania się nożem,
- 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 szarlotki.
6. Obranie jabłek i pokrojenie ich w dużą kostkę.
7. Wymieszanie pokrojonych jabłek z cytrynowym.
8. Usmażenie wymieszanych jabłek z cytrynowym na patelni.
9. Wyrobień ciasta z podanych składników.
10. Przełożenie ciasta do formy i nałożenie warstwy jabłek.
11. Ubicie piany z białek i przelanie piany na ciasto.
12. Przygotowanie ciasta kruchego i posypanie nim ciasta.
13. Podłączenie formy i upieczenie ciasta.
14. Czynności porządkowe.
15. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
16. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia. Upieczonym ciastem zostaną poczęstowały wszystkie dzieci w klasie.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak