

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.

20.10.2010r.

Temat zajęć: Wykonanie serowych placuszków z rodzynkami.

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

Cele poznawcze:

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

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania serowych placuszków,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania placuszków,
- 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.

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 serowych placuszków.
5. Wyrobiecie ciasta na placuszki.
6. Smażenie placuszków na rozgrzanym tłuszczu.
7. Wspólny poczęstunek.
8. Czynności porządkowe.
9. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak