

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 28.02.2012r.

Temat zajęć: Babka serowa z bakaliami.

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 potrzebnych do wykonania ciasta.
6. Odmierzenie odpowiedniej ilości potrzebnych składników.
7. Posiekanie bakalii (orzechy, rodzynki, suszone śliwki).
8. Wymieszanie mikserem wszystkich składników potrzebnych do wykonania ciasta tak, aby powstała jednolita masa.
9. Podzielenie masy na dwie równe części (do jednej dodajemy kakao, do drugiej- mąkę- po trzy łyżki).
10. Wylanie gotowej masy na blachę (wylewamy ciasto jednocześnie- ciemne i jasne).
11. Upieczenie ciasta.
12. Przygotowanie polewy do ciasta.
13. Polanie ciasta przygotowaną polewą.
14. Udekorowanie ciasta kolorowymi ozdobami (posypka).
15. Odstawienie ciasta (poczęstunek nastąpi następnego dnia).
16. Czynności porządkowe.
17. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak