

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią”- 05.01.2011r.

Temat zajęć: Gruszkowo- cynamonowe placuszki.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie apetycznych 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 placuszków,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania placuszków,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności posługiwania się mikserem,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się nożem,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się tarką do warzyw,
- doskonalenie umiejętności smażenia na gorącym tłuszczu.

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 gruszkowo- cynamonowych placuszków.
5. Obieranie gruszek.
6. Startcie gruszek na tarce.
7. Wyrobiecie ciasta na placuszki.
8. Połączenie ze sobą wszystkich potrzebnych składników.
9. Smażenie placuszków na rozgrzanym tłuszczu.
10. Wspólny poczęstunek.
11. Czynności porządkowe.
12. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak