

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 24.04.2012r.

Temat zajęć: Ciasto czekoladowe.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie ciasta czekoladowego.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania ciasta według przepisu podanego przez nauczyciela,
- pobudzanie zmysłów (smaku, węchu, wzroku).

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania ciasta,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania czekoladowego 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 spożywczych potrzebnych do wykonania czekoladowego ciasta.
6. Odmierzanie odpowiedniej ilości potrzebnych produktów.
7. Wymieszanie składników potrzebnych do wykonania ciasta.
8. Wyrobiecie ciasta na jednolitą masę.
9. Posmarowanie tłuszczem blachy.
10. Przelanie wyrobionego ciasta na blachę.
11. Upieczenie ciasta.
12. Posypanie ciasta cukrem pudrem.
13. Czynności porządkowe.
14. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
15. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak