

„Będę dobrą gospodynią” - zajęcia przysposabiające do pracy.
24.11.2010r.

Temat zajęć: Ciasto biszkoptowe z brzoskwiniami i galaretką.

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 biszkoptowego z brzoskwiniami i galaretką,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności posługiwania się mikserem,
- kształtowanie umiejętności posługiwania się nożem.

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 ciasta.
6. Wyrobień ciasta i upieczenie biszkoptu.
7. Krojenie w kostkę brzoskwiń.
8. Przygotowanie masy śmietanowej.
9. Przygotowanie galaretki.
10. Wykonanie ciasta- układanie warstwami.
11. Czynności porządkowe.
12. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
13. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak