

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 14.02.2012r.

Temat zajęć: Faworki.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie deseru- faworki.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania faworków według przepisu podanego przez prowadzącą,
- pobudzanie zmysłów.

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- doskonalenie umiejętności smażenia na głębokim tłuszczu,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania faworków,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania faworków,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się nożem, wałkiem do 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 na faworki.
6. Odmierzenie odpowiedniej ilości potrzebnych składników.
7. Wymieszanie wszystkich składników potrzebnych do wykonania ciasta tak, aby powstała jednolita masa.
8. Podzielenie przygotowanego ciasta na mniejsze kawałki.
9. Rozwałkowanie ciasta i pocięcie go na paski, a następnie wykonanie faworków.
10. Smażenie faworków na gorącym tłuszczu.
11. Posypanie usmażonych faworków cukrem pudrem (poczęstunek nastąpi następnego dnia).
12. Czynności porządkowe.
13. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak