

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 31.01.2012r.

Temat zajęć: Marchewkowe ciasto.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie ciasta.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania ciasta według przepisu podanego przez nauczyciela,
- pobudzanie zmysłów.

Cele kształtujące:

- 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 spożywczych potrzebnych do wykonania ciasta.
6. Odmierzanie odpowiedniej ilości potrzebnych produktów.
7. Przygotowanie marchewkowego nadzienia (obranie marchewek i starcie ich na dużych oczkach tarki).
8. Ubicie jajek z cukrem (około 10 minut).
9. Roztopienie margaryny.
10. Wymieszanie wszystkich składników.
11. Posmarowanie blachy i przelanie przygotowanego ciasta.
12. Upieczenie ciasta.
13. Przygotowanie polewy z podanych produktów.
14. Wylanie gotowej polewy na ciasto.
15. Posypanie góry ciasta wcześniej posiekanymi migdałami.
16. Pozostawienie upieczonego ciasta do wystygnięcia.
17. Czynności porządkowe.
18. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
19. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak