

Konspekt z zajęć „Będę dobrą gospodynią” - 09. 02. 2011r.

Temat zajęć: Naleśniki z nadzieniem owocowo- kiślowym.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie naleśników z nadzieniem owocowo- kiślowym z zachowaniem poznanych zasad BHP.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania naleśników według podanego przepisu,
- pobudzanie zmysłów.

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania naleśników,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania naleśników,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie 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 oraz produktów kulinarnych potrzebnych do wykonania naleśników.
5. Przygotowanie ciasta potrzebnego na naleśniki.
6. Usmażenie naleśników.
7. Ugotowanie kisielu i pozostawienie go do wystygnięcia.
8. Krojenie owoców.
9. Przygotowanie masy poprzez połączenie kisielu z owocami.
10. Smarowanie naleśników.
11. Wspólny poczęstunek.
12. Czynności porządkowe.
13. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak