

Konspekt z zajęć „Będę dobrą gospodynią”- 11.05.2011r.

Temat zajęć: Placki ziemniaczane z pastą twarogową.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie placków ziemniaczanych z pastą twarogową z zachowaniem poznanych zasad BHP.

Cele poznawcze:

- zapoznanie ze sposobem wykonania placków ziemniaczanych według podanego przepisu,
- zapoznanie ze sposobem wykonania pasty twarogowej według podanego przepisu,
- pobudzanie zmysłów.

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania placków i pasty twarogowej,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania placków ziemniaczanych oraz pasty twarogowej,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie i doskonalenie umiejętności posługiwania się nożem, tarką do warzyw,
- wyrabianie i doskonalenie umiejętności smażenia na gorącym tłuszczu.

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. Czynności higieniczno- porządkowe.
2. Zapoznanie uczennic z celami zajęć.
3. Zapoznanie uczennic z przepisem.
4. Przygotowanie miejsca pracy oraz potrzebnych produktów kulinarnych.
5. Obieranie ziemniaków na placki ziemniaczane.
6. Tarkowanie ziemniaków.
7. Dodanie do startych ziemniaków reszty potrzebnych składników.
8. Wymieszanie wszystkiego na jednolitą masę.
9. Przygotowanie twarogu do placków ziemniaczanych.
10. Smażenie placków na gorącym oleju z zachowaniem szczególnego bezpieczeństwa.
11. Wspólny poczęstunek.
12. Czynności higieniczno- porządkowe.
13. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak