

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 06.09.2011r.

Temat zajęć: Sezonowe ciasto ze śliwkami.

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 ze śliwkami,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności posługiwania się mikserem,
- kształtowanie umiejętności posługiwania się nożem,
- 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. Wydrążenia śliwek i pokrojenie śliwek w kostkę.
7. Wyrobień ciasta z podanych składników.
8. Przełożenie ciasta do prodiża i nałożenie warstwy śliwek.
9. Podłączenie prodiża i upieczenie ciasta.
10. Czynności porządkowe.
11. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
12. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia. Upieczonym ciastem zostaną poczęstowały wszystkie dzieci w klasie.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak