

Konspekt zajęć „Będę dobrą gospodynią” z dnia 17.04.2012r.

Temat zajęć: Szarlotka na kruchym cieście.

Cel ogólny: kształtowanie zaradności życiowej poprzez umiejętne przygotowanie szarlotki.

Cele poznawcze:

- zapoznanie uczennic ze sposobem wykonania ciasta według przepisu podanego przez nauczyciela,
- pobudzanie zmysłów (smaku, węchu, wzroku).

Cele kształcące:

- utrwalenie i przestrzeganie zasad BHP,
- wyrabianie poczucia estetyki podczas przygotowywania szarlotki,
- wykształcenie umiejętności właściwego doboru surowców do wykonania szarlotki,
- pobudzanie logicznego myślenia i wnioskowania,
- wyrabianie umiejętności bezpiecznego korzystania z urządzeń elektrycznych,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się nożem,
- doskonalenie umiejętności posługiwania się tarką.

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 szarlotki.
6. Odmierzanie odpowiedniej ilości potrzebnych produktów.
7. Obieranie i tarkowanie jabłek.
8. Wymieszanie składników potrzebnych do wykonania kruchego ciasta.
9. Wyrobiecie ciasta na jednolitą masę.
10. Posmarowanie tłuszczem blachy.
11. Wyłożenie blachy ciastem, a następnie na ciasto układamy starte jabłka.
12. Formowanie z pozostałego ciasta wałeczków.
13. Ułożenie uformowanych z ciasta wałeczków na masę jabłkową tak, aby powstała szachownica.
14. Upieczenie ciasta.
15. Posypanie ciasta cukrem pudrem.
16. Czynności porządkowe.
17. Podziękowanie za aktywny udział w zajęciach.
18. Wspólny poczęstunek odbędzie się następnego dnia.

Opracowanie: mgr Monika Sufleta- Galczak