

Konspekt zajęć

Data zajęć: 06.05.2019r.

Czas zajęć: 45 minut

Temat zajęć: Przygotowanie gofrów.

Cel główny:

- zdobycie umiejętności przygotowania gofrów,
- **operacyjne**
- wymienia produkty potrzebne do przygotowania gofrów,
- zna etapy przygotowania gofrów,
- używa miksera do połączenia składników ciasta na gofry,
- potrafi wyszukać w zasobach Internetu film instruktażowy oraz przepis,
- zna zasady higieny obowiązujące podczas przygotowania i spożywania potrawy,
- zna zasady bezpiecznej obsługi urządzeń elektrycznych i akcesoriów kuchennych,
- współpracuje w grupie zadaniowej,
- wykonuje czynności porządkowe po skończonej pracy,
- wzmacnia wiarę we własne siły i możliwości osiągnięcia sukcesu.

Metody pracy:

Oparte na obserwacji:

- produkty spożywcze, przybory kuchenne potrzebne do sporządzenia gofrów
- oglądanie w serwisie internetowym You Tube filmiku pt. „ Jak zrobić domowe gofry”

Oparte na słowie:

- pogadanka,
- omówienie sposobu wykonania gofrów,

Oparte na praktycznym działaniu:

- ekspresja konkretna (sporządzenie gofrów),
- ekspresja oderwana (ćwiczenia w mówieniu, czytaniu).

Formy pracy:

- zbiorowa

- indywidualna

Pomoce dydaktyczne:

- produkty potrzebne do przygotowania gofrów: mąka, jajka, mleko, dżem, sól, olej, proszek do pieczenia
- narzędzia kuchenne niezbędne do przygotowania gofrów: mikser, talerzyki, miska, gofrownica,
- laptop.

Przebieg zajęć:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć.
3. Prowadzący pokazuje produkty i akcesoria kuchenne potrzebne do przygotowania gofrów oraz omawia poszczególne etapy pracy.
4. Prowadzący przypomina o zachowaniu higieny i bezpieczeństwa podczas pracy.
5. Podział obowiązków pracy.
6. Wyszukanie potrzebnych informacji w Internecie:
 - filmiku pt. „ Jak zrobić domowe gofry”
 - przepisu.
7. Wspólne przygotowanie oraz konsumpcja gofrów.
8. Sprzątanie miejsca pracy.
9. Podsumowanie przekazanych wiadomości.
10. Pochwała za dobrze wykonaną pracę.
11. Dokonanie samooceny.

Paweł Rembecki