

Konspekt zajęć

Data zajęć: 01.04.2019r.

Czas zajęć: 45 minut

Temat zajęć: Przygotowujemy naleśniki.

Cel główny:

- nabycie umiejętności przygotowania naleśników,
- **operacyjne**
- potrafi wymienić surowce do produkcji naleśników,
- zna etapy sporządzania naleśników,
- wymieni rodzaje nadziei do naleśników,
- potrafi samodzielnie połączyć wszystkie produkty w celu przygotowania ciasta naleśnikowego,
- potrafi wyszukać w zasobach Internetu film instruktażowy oraz przepis,
- zna zasady higieny obowiązujące podczas przygotowania i spożywania potrawy,
- wie jak prawidłowo i bezpiecznie posługiwać się akcesoriami kuchennymi,
- współpracuje w grupie zadaniowej,
- dba o ład i porządek na stanowisku pracy.

Metody pracy:

Oparte na obserwacji:

- produkty spożywcze, przybory kuchenne potrzebne do sporządzenia naleśników
- oglądanie w serwisie internetowym You Tube filmiku pt. „Naleśniki usmażysz jak mistrz”

Oparte na słowie:

- pogadanka,
- omówienie sposobu wykonania naleśników,

Oparte na praktycznym działaniu:

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

Formy pracy:

- zbiorowa

- indywidualna

Pomoce dydaktyczne:

- produkty niezbędne do wykonania i smażenia naleśników: mąka, jajka, mleko, dżem, sól, olej,
- narzędzia kuchenne niezbędne do wykonania i smażenia naleśników: mikser, talerzyki, miska, patelnia, łopatka do przrzucania naleśników, kuchenka elektryczna,
- laptop.

Przebieg zajęć:

1. Powitanie.
2. Wprowadzenie do tematu zajęć.
3. Rozmowa kierowana nawiązująca do tematu zajęć:
 - przykłady jadłospisu z zastosowaniem naleśników,
 - sposoby serwowania naleśników (w trójkąt, zwijane),
 - rodzaje nadzień (dżem, ser, bita śmietana, owoce),
4. Prowadzący pokazuje produkty i akcesoria kuchenne potrzebne do przygotowania naleśników.
5. Wyszukanie potrzebnych informacji w Internecie:
 - filmiku pt. „Naleśniki usmażysz jak mistrz”,
 - przepisu.
6. Prowadzący przypomina o zachowaniu higieny i bezpieczeństwa podczas pracy.
7. Podział obowiązków pracy.
8. Ćwiczenia praktyczne – wykonanie naleśników zgodnie z przepisem.
9. Wspólne spożycie przygotowanej potrawy.
10. Sprzątanie miejsca pracy.
11. Degustacja naleśników.
12. Podsumowanie przekazanych wiadomości.
13. Pochwała za dobrze wykonaną pracę.
14. Dokonanie samooceny.

Paweł Rembecki