

# KONSPEKT ZAJĘĆ KULINARNYCH DLA GR. VIII 18.03.2020

Prowadzący: Joanna Bik.

## **Temat zajęć: Pieczenie ciasta z jabłkami**

### **Cel ogólny:**

wykształcenie umiejętności przyrządzenia ciasta z jabłkami.

### **Cele szczegółowe:**

- Uczeń wylicza składniki ciasta wspomagając się przepisem.
- Wymienia i nazywa produkty potrzebne do przygotowania ciasta.
- Zna kolejność wykonywanych czynności.
- Zna zasady higieny obowiązującej podczas przygotowywania ciasta.

### **W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI:**

- Interpretuje przepis kulinarny, wyjaśnia etapy pracy.
- Przygotowuje potrzebne narzędzia i przybory.
- Rozumie czytany przez nauczyciela tekst przepisu.
- Potrafi odmierzać produkty przy pomocy łyżki i szklanki.
- Pracuje wg instrukcji słownej.
- Wykonuje czynności porządkowe po skończonej pracy w kuchni.

### **KSZTAŁTOWANIE ELEMENTÓW POSTAW:**

- Wzmacnia wiarę we własne siły i możliwości osiągnięcia sukcesu.
- Zwraca uwagę na formy grzecznościowe.
- Potrafi znaleźć motywację do aktywności na zajęciach.
- Potrafi być wytrwałym w wykonywaniu zadań.
- Łączy sukces z jakością wykonywanej czynności.
- Wdraża się do przeżywania radości ze wspólnej pracy i własnych dokonań.
- Stosuje się do zasad bezpieczeństwa w procesie nauki – pracy i odpoczynku.

### **Metody pracy:**

słowne, aktywne, praktycznego działania

### **Formy pracy:**

Grupowa, zindywidualizowana.

### **Środki dydaktyczne:**

przepis kucharski, produkty spożywcze, noże, deski do krojenia, mikser, miski, łyżka, szklanki, blacha.

### **Zajęcia wstępne:**

1. Przywitanie się z uczniami oraz zaproszenie wszystkich do zajęcia miejsca przy stole.
2. Przygotowanie siebie (umycie rąk, założenie fartucha), wychowanków, oraz stanowiska do zajęć (deski do krojenia, noże, miska).
3. Przygotowanie cista zgodnie z przepisem oraz zachowaniem bezpieczeństwa podczas pracy:
  - określenie zadań z podziałem na poszczególne osoby (zindywidualizowanie pracy i dostosowanie zadań do możliwości psychofizycznych uczniów):
  - przygotowanie i obróbka składników potrzebnych do wykonania ciasta (mycie, obieranie, krojenie jabłek).
4. Pieczenie ciasta.
5. Uporządkowanie stanowiska pracy po skończonych zajęciach.
6. Podsumowanie zajęć oraz ocena aktywności uczniów.
7. Spożycie upieczonego ciasta.
8. Podziękowanie uczniom za udział w zajęciach.
9. Pożegnanie

### **Przepis:**

1 szklanka kaszy mannej  
1 szklanka cukru pudru  
1 szklanka mąki tortowej  
cukier waniliowy  
cynamon

2 łyżeczki proszku do pieczenia  
pół kostki masła  
1 kg kwaśnych jabłek  
bułka tarta

Sposób wykonania:

Masło włożyć do zamrażalnika. Do miski wsypać mąkę, kaszę, cukier, cukier waniliowy, cynamon i proszek do pieczenia. Suche składniki wymieszać i podzielić na trzy części. Jabłka zetrzeć, wymieszać z cynamonem i podzielić na dwie części. Tortownicę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Na dno tortownicy wsypać jedną część suchych składników, następnie jabłka itd. Na wierzch potrzeć zmrożone masło.

Piec w temp. 180 stopni około 1h. Podawać na ciepło z lodami lub bitą śmietaną.