

Scenariusz zajęć : Zajęcia kulinarne – robimy sernik.

Nauczyciel prowadzący: Monika Niedzielska

Klasa: IV SP K - P S.O.S.W nr 1 w Bydgoszczy

Temat: Zajęcia kulinarne – robimy sernik.

Cele ogólne:

Poznanie przepisu na sernik.

Nabycie praktycznych umiejętności, pieczenie ciasta.

Doskonalenie umiejętności korzystania ze sprzętów kuchennych.

Cele operacyjne:

uczeń potrafi:

prawidłowo i bezpiecznie posługiwać się sprzętem kuchennym

potrafi nazwać i wymienić składniki potrzebne do upieczenia ciasta

potrafi prawidłowo odmierzać proporcje

potrafi utrzymać porządek na swoim stanowisku pracy

potrafi współpracować w zespole

estetycznie spożywa posiłek

Metody pracy:

prezentacja - film

praca z tekstem,

ćwiczenia praktyczne.

Formy pracy:

grupowa

indywidualna

Pomoce dydaktyczne:

tablica interaktywna (film instruktażowy)

przepis wydrukowany dla każdego ucznia

składniki na ciasto: twaróg, jajka, masło, budyn, proszek do pieczenia, cukier, mleko.

mikser

miski

blacha i papier do pieczenia

piekarnik

Przebieg zajęć:

1. Powitanie

2. Rozgrzewka i czynności porządkowe

Przygotowanie się do przebiegu zajęć, wyłożenie na stół składników

niezbędnych do wykonania ciasta, umycie rąk, przygotowanie miejsca pracy.

3. Podanie tematu zajęć i celu zajęć

Nauczyciel informuje uczniów, że na dzisiejszych zajęciach nauczą się robić ciasto – sernik. Poznają składniki i ich proporcje, niezbędne do wykonania tego ciasta. Dowiedzą się jak bezpiecznie przeprowadzić wszystkie czynności związane z pieczeniem,

4. Część główna

- obejrzenie filmu instruktażowego, pokazującego krok po kroku jak wykonać poprawnie i bezpiecznie sernik.
- rozmowa na temat obejrzanego filmu. Próba odtworzenia z pamięci, krok po kroku obejrzanych czynności związanych z pieczeniem ciasta.
- przeczytanie przepisu przygotowanego przez nauczyciela.
- przygotowanie odpowiednich proporcji składników na ciasto, według podanego przepisu.
- włączenie piekarnika na odpowiednia temperaturę.
- wykonywanie czynności związanych z robieniem sernika – zмикsowanie żółtek z twarogiem i masłem, dodanie do masy twarogowej budyniu i mleka, zмикsowanie białek z cukrem, dodanie ich do masy twarogowej.
- przygotowanie blachy na ciasto, wyłożenie jej papierem do pieczenia.
- przełożenie masy sernikowej do blachy.
- włożenie ciasta do piekarnika.
- nastawienie minutnika na czas potrzebny by ciasto się upiekło.
- pieczenie ciasta.
- posprzątanie miejsca pracy, mycie naczyń.
- wklejenie do zeszytu przepisu na ciasto.
- podsumowanie zajęć - powtórzenie zdobytych na lekcji wiadomości, pochwalenia uczniów za wykonaną pracę na lekcji, zaprezentowanie swojej pracy przez uczniów, zrobienie zdjęcia upieczonemu ciastu, zjedzenie upieczonego ciasta.